

Xian
- Largest Dumpling Resternant

TO

Mr. L. EVERETT

Capt. A. SEEDER

AND

OFFICERS

OF THE

S. S. "SIBERIA"

BY

QUAN KAI.

AT

AT

ON

Monday 16th May 1910

SUN TUNG 2nd Year 4th Moon 8th day

HONGKONG.

Sharks' Fins with Crabs.

Sweet almond tea.

Pudding and cake a' la Tientsin. Melon seeds and almonds.

Fruits in season. Rice and stuffs. Lucky soup.

Birds Vest Shop.
Sharks' Fins with Crabs.
Crabs with green Pease.
Pigeons' Eggs.
Fungus.
Chicken with almonds.
Roast Duck.
Qui far Fungus
Mushroom
Grilled Quail

Suvest almond tos

茶仁杏 心點式四 子瓜仁杏

菓 時 飯 白 湯 財 發



香港仔紅質品片酒樓 ABERDEEN RUBY CHINESE RESTAURANT

紅寶石全包宴每席\$3,288元

金鑽石全包宴每席\$2880元



V.S.O.P.百事吉

惠顧兩席即送V.S.O.P.百事吉壹枝內包 加一小賬汽水八罐 茶芥雀片 嘉士伯六罐

歡迎訂座

多謝光臨

(表) (表) (表) (表) (表) Aberdeen Centre, 2 Chengtu Road, Aberdeen. Tel. 2518 8398.

	250 4600 4000		11	
八佰碗	湯麵類	妙拉麵	京式小菜類	精美小食
北京 拉 麵 歌迎外賣——電召即送 營業時間:早上11時半至晚上12時價錢如有更改,恕不易行通告 中山上,九龍佐敦道白加土街26號地下 23141464 外賣熟線:23754834 李柳紫月 回鍋 內 \$27 原熟線 + 23754834 李柳紫月 回鍋 內 \$27 原 與 中 \$27 原 與 中 \$27 原 與 中 \$27 原 與 日 第 \$27 原 東 日 與 第 \$27 原 東 日 東 日 與 第 \$27 原 東 日 東 日 東 日 東 日 東 日 東 日 東 日 東 日 東 日 東	磨糊湯拉麵 \$32 票排湯拉麵 \$32 票排湯拉麵 \$25 京式藥魚湯拉麵 \$25 京式藥魚湯拉麵 \$25 多 4 4 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	排骨炒拉麵 \$35 青椒牛肉炒拉麵 \$35 類線火腿炒拉麵 \$35 素 什 錦炒拉麵 \$35 素 什 錦炒拉麵 \$35 素 什 錦炒拉麵 \$28 五香牛肉冷伴拉麵\$28 競 件 拉 題 \$28 九王內絲件拉題 \$28 九王內絲件拉題 \$28 九王內絲件拉題 \$28 九王內絲件拉題 \$28 九王內絲件拉題 \$28 九王內絲件拉題 \$28 九王內絲件拉題 \$28 九王內絲件拉題 \$28 元香牛肉冷件拉題 \$28 九王內絲件拉題 \$28 元香片拉題 \$28 一般 第 章 \$25 五香炸京式春卷 3件 \$22 巧 製 小 藍 3件 \$22 巧 製 小 藍 3件 \$15 菜 內 蔥 蒸或煎 4隻\$15 菜 別 鄉 \$24 外葡萄	九五野線 \$40 五五野線 \$40 五五野線 \$40 10 11 12 13 14 15 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16	三 雙

Espainan kitchen

外賣飯盒加一元

		A
1.	Fruit Salad 水果色拉	
2.	Vegetable Salad 什锦蔬菜色拉	
3.	Potato Salad 土豆色拉	
4.	Potato Croquette w Mixed Vegetable 什锦蔬菜土豆丸	
5.	Garlic Bread 蒜茸面包	
6.	Tuna Sandwich 吞拿三明治	
7.	Grilled Cheese Sandwich 奶酪三明治	
8.	Pineapple & Chicken Fried Rice 菠萝鸡丁炒饭	
9.	Mixed Vegetable Fried Rice 什锦蔬菜炒饭	
10.	Curry Beef with Rice 咖喱牛肉饭	
11.	Mexican Beef Fried Rice 墨西哥牛肉炒饭	
12.	Honey Roasted Pork with Rice 蜜汁什锦叉烧饭	
13.	Shanghai Style Rice with Vegetable and Pork Cake 上海菜饭配肉食	
14.	Vegetarian Oven Baked Pasta 素食烤面	,
15.	Vegetarian Oven Baked Pasta 素食烤面 Black Pepper Beef Spaghetti 黑複牛柳意粉. Spaghetti Bolognese 意大利肉酱面	2
14. 15. 16.	Black Pepper Beef Spaghetti 黑椒牛柳意粉 Spaghetti Bolognese 意大利內各面 Seaford Spaghetti National Spaghetti	2
15. 16.	Black Pepper Beef Spaghetti 黑複牛柳意榜 Spaghetti Bolognese 意大利肉酱面	2 2 2
15. 16. 17.	Black Pepper Beef Spaghetti 黑椒牛柳意樹 Spaghetti Bolognese 意大利商酱面 Seafood Spaghetti 海鲜意大利面	2 2 2 2 2 2 2

地址: 滨江中路18号 Email: highflypizza@21cn.com Add.:18# Bingliang Zhong tu

тяна: TEL:8665 2656

8667 8661



| No. | No.

135 138 Half & Half - 半 - 半 点接您異欢的两种比萨、价 恰以高的为准。



飞比萨



TILLITILITY BIG BOSS THAT FOOD

有大食大 泰式美食店

中環威靈頓街98號地下 電話: 2545-0667

全港第一家泰式外賣小食店 特聘泰國名廚主理

歡迎外賣 傳真/電話: 25450667 Take out order Tel/Fax: 25450667





送外賣服務·滿200元免收加一 10% Delivery charge will be added for less than \$200

有大食大 外賣電話/傳真: 25450667 營業時間10:00AM—10:00PM

【湯粉類(河粉,	米粉,貴刁,麵,粉絲,襟粉,油麵或伊麵) SOUP NOODLES (伊麵底加	2元)】
	FRESH BEEF IN NOODLES SOUP	
2 泰式札内粉	PORK PCS. IN NOODLES SOUP	\$17
3 泰式牛丸粉	BEEF BALL IN NOOOLES SOUP	\$17
4泰式魚蛋粉	FISH BALL IN NOOOLES SOUP	\$17
5 泰式鸭湯米	THAI STYLE ROSE DUCK WITH NOOOLES	\$22
6 泰式綠咖喱捞檬粉	THAI STYLE GREEN CURRY NOOOLES	\$22
8 雙拼或雜粉		\$20
9冬蔭功湯粉		\$22
10 净 粉		\$10
11 新鲜油菜	FRESH VEGETABLES	\$10
【飯類可選擇粉類	RICE or NOODLES	
16 泰式菠蘿炒飯	THAI STYLE FRIEO WITH PINEAPPLE	225
18 泰式綠咖喱飯	(結維,牛肉或豆腐) GREEN CURRY RICE (PORK, CHICKEN, BEEF or BEAN CURD)	\$25 \$25
20 泰式紅咖喱飯	(結,雜,牛肉或豆腐) REO CURRY (PORK, CHICKEN, BEEF or BEAN CURD)	\$25
22 泰式香草猪肉碎飯	FRIEO PORK WITH BASIL LEAVE RICE	\$25
24 泰式海南錐飯	THAI STYLE HOI NAM CHICKEN RICE (W/SOUP)	\$30
26秦式炸魚餅飯	**************************************	\$26
28泰式炸蝦餅飯	The state of the s	\$30
30 香蘭葉包雞飯	CINCIENT IN THE COLUMN DESCRIPTION OF THE PROPERTY OF THE PROP	
32秦式眼雜翼飯		\$26
34秦式猪蹄飯		\$26
36 泰 式 豬 扒 飯 12 白 飯		\$26
12日 製	7,511,25	\$8
【泰國特式 THAI'S	SPECIAL I	
	(緒.雄.牛肉或豆腐) GREEN CURRY (PORK, CHICKEN, BEEF or BEAN CURD)	¢en.
19 净泰式紅咖喱	(结.枪.牛肉或豆腐) REO CURRY (PORK, CHICKEN, BEEF of BEAN CURO)	\$28
	FRIED PORK WITH BASIL LEAVE	328 e20
25 淨 炸 魚 餅	DEEP FRIED FISH CAKES (4PCS) \$22 (6PCS)	⊅∠ð ©20
27 净 炸 塅 皏	DEEP FRIED PRAWN CAKES (4PCS) \$25 (6PCS)	\$24
29香蘭葉包雜	CHICKEN IN PANDANUS LEAVE (4PCS) \$22 (6PCS)	\$30
I I A out out I	, , (, ,	
【小食 SNACK 】		
38泰式魚肚羹	FISH MAW SOUP WITH SHREDOED CHICKEN	\$16
40泰式職雜異	(每隻) THAI STYLE STAUFFED CHICKEN WING (EACH)	\$9
45 泰式木瓜沙律 46 泰式岛赤覽魚翅	THAI STYLE PAPAYA SALAO	\$22
47冬 落 功 湯	THAI STYLE SHARK'S FIN SOUP	
48泰式腌扎肉	SPICY & SOUR SHRIMP SOUP	\$12
50泰式酶風爪	THAI STYLE SPICY PORKTHAI STYLE SPICY BONELESS CHICKEN FEET	\$22
51 串 焼 沙 爹	(牛孫,維) BEEF CHICKEN PORK SATAY(4PCS)	522
52泰式春卷	THAI STYLE DEEP FRIED SPRING ROLL (4PCS)	310
【甜品DESSERTS】	THE STATE SECTION OF THE STATE	310
41芒果糯果糕	STICKY RICE WITH MANGO (4PCS)	\$14
44 椰汁西米糕	SAGO IN COCONUT MILK (4PCS)	\$12
【 飲品DRINKS 】		
54泰式烧椰皂	THAT'S COULT EO EDESH COCONUT	0.70
55泰式棒棒茶	THAI'S GRILLEO FRESH COCONUT	218
56泰式奶茶	THAT'S ICE DEMON TEA THAT'S ICE MILK TEA	
	THAI'S ICE OFFEE	
	AREATED WATER	DIO
59泰式能眼水	THAI STYLE LONGAN DRINKS	\$13
60泰式青梅水	THAI STYLE FRESH LIME SQUASH	\$13
15 泰式母天精選炒河	THAI'S SPECIAL FRIED NOODLES	\$22
14 茶式母大新进炒飯	THAI'S SPECIAL FRIED RICE	\$25





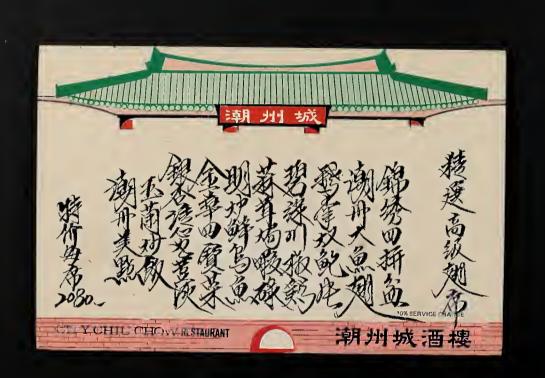


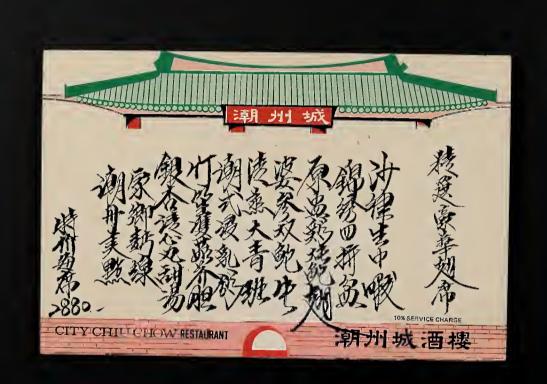
〔糖水篇〕		〔涼粉篇〕	
芒果布甸(吨)	\$8	忌廉涼粉	\$9
芒果布甸(兩) 紅豆大菜糕(兩) 黑珍珠大菜糕(兩) 檸樂啫喱(兩)	\$8	涼粉豆腐花	\$11
黑珍坏大采糕(凍)	\$8 \$8	西米涼粉	\$11
家鄉糖不甩(為)	6.0	西瓜涼粉	\$11
老薑蕃薯糖水(A) 清熱香草綠豆沙(A(/A)	\$9 \$9	紅豆涼粉	\$11
清熱香草綠豆沙(聚/約)	\$9 \$9	綠豆涼粉	\$11
蛋花馬蹄露 (a//h) 椰汁喳咋 (a//h)	\$10	奇異果涼粉	\$15
プログ 人 ダビ (min No.)	Ø10	什果涼粉	\$15
日台紅並及(w///s) 腐竹症(ta//fs) 椰汁黑糯米(w//s) 花生栗米麥米(w///s) 芝籽(g) 杏仁腐(/s) 葡腦在作賴相(/s)	\$10	蜜瓜涼粉	\$15
椰汁黑糯米(麻/熱)	\$10	哈蜜瓜涼粉	
化生米不多不[※/為] 括沙湯間(m)	\$10		\$15
芝麻湯圓魚	\$10	芒果涼粉	\$15
杏仁露(病)	\$10	C See Are See 3	
否仁廃(病) 補腦合桃糊(病) 香滑花生糊(凍/為) 生磨芝麻糊(凍/為)	\$10 \$10 \$10 \$10 \$10	〔黑珍珠篇〕	
生磨芝麻糊 [凍/典]	\$10	*推介黑珍珠馬蹄露 [#////	\$11
奶皇湯園(A)	\$10	極品黑珍珠(凍/熱)	\$11
冰花燉飯(〒/州)	\$10	黑珍珠紅豆沙(冰/熱)	\$11
化生傷丸(8) 要来奶皂丸	\$10 \$12	黑珍珠芝麻糊 (凍/魚)	\$11
	\$12	黑珍珠綠豆沙(湖/樹)	\$11
5寶丸	\$12	芋頭黑珍珠 [凍/約]	\$13
以见尔 芝麻黄汁捣鲜奶	\$15	什果黑珍珠(**)	\$15
芝麻薑汁撞鮮奶 南北杏燉雪耳木瓜 [88/28]	\$15	西瓜黑珍珠(吨)	\$15
(加明珠)	\$2	蜜瓜黑珍珠 (※)	\$15
(加芋頭)	\$2	哈蜜瓜黑珍珠(冰)	\$15
(加强)	\$2 \$4	芒果黑珍珠(**)	\$15
(加湯圓兩粒) (加海底椰)	\$4 \$4	奇異果黑珍珠 (at)	\$15
(加水品絲)	\$4 \$4	蘆薈黑珍珠(凍)	\$17
(加紅毛丹)	\$6	外賣加1元	Ų.,
(加亞答积)	\$6	か 員 加工元	

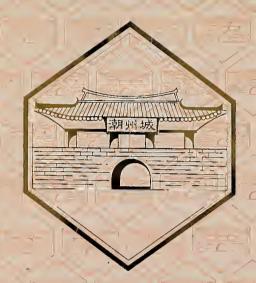
*請於預定到取時間10分鐘致電松記糖水店即可! 總店地址:深水埗元洲街162-188號天悅廣場CB5舖 電話: 2387 7819/2720 7123

〔夏日消暑妙品〕		[西米露篇]	
檸 樂 啫 喱	\$8	椰汁西米露(짜/約)	\$10
芝麻捞雪米滋凍	\$8	芋頭西米露(冰/熱)	\$10
冰凍檸檬馬蹄露	\$13	涼粉西米露(**)	\$11
海底椰馬蹄露	\$13	什果西米露[88]	\$15
幻彩明珠 山	\$15 \$15	西瓜西米露(Ni)	\$15
哈 曜	\$15	蜜瓜西米露瓜	\$15
鲜什果珍珠大菜糕	\$15	哈蜜瓜西米露(※)	\$15
孖寶雪糕涼粉	\$15	芒果西米露(**)	\$15
紅毛丹涼粉	\$15	奇異果西米露 _(*)	\$15
亞 答 枳 涼 粉	\$15	***************************************	
SUMMER 蘆 薈 馬 蹄 爽	\$17 \$17	蘆薈西米露(※)	\$17
楊枝甘露	\$18	〔特色凍飲〕	
蘆薈清涼爽	\$18		m10
Table 125 VIII VIII		荔蜜 Q 果	\$10
〔豆腐花篇〕		薄荷飄雪	\$10
豆腐花 凍/熱	\$8	金桔檸檬	\$10
原则養師 " 雲石豆腐花 "(凍/熱)	\$9	柚子物語	\$10
(紫白) 紫糯米 + 豆腐花(冰/魚)	\$11	〔冰燕篇〕	
(紅白)紅豆沙+豆腐花(凍/熱)	\$11		616
(黃白)馬蹄露+豆腐花(凍/熱)	\$11	柳汁冰燕(※)	\$16
(照白)芝麻糊 + 豆腐花(麻/無)	\$11 \$11	雪糕冰燕 [88]	\$19
[株白] 綠豆沙 + 豆腐花 (水/魚) 什果 + 豆腐花 (水)	\$15	什果冰燕 (*)	\$22
		芒果冰燕(鹹)	\$22
外賣加1元		蘆沓冰燕 (¾)	\$23

*請於預定到取時間10分鐘致電松記糖水店即可! 總店地址:深水埗元洲街162-188號天悅廣場CB5鋪電話: 2387 7819/2720 7123







潮州城酒樓

光 三龍

CITY CHIUCHOW RESTAURANT

魚 翅 SHARK'S FIN

							PER PERSON		
1	鷄	火	政	鮑	翅	Double Boiled Shark's Fin with Chicken in Soup	每位		<\$
						The state of the wild official in body	PER PERSON	.Φ	65.∩∂
_	4-	Lete.			don	0.1.10			
2	私上	凭	大	鮑	翅	Braised Supreme Shark's Fin	每位 •••••	.\$	120.00
							PER PERSON		
3	淖	州	大	魚	翅	Shark's Fin (Chiu Chow Special)	每位	•	05.00
						Shared an Conta Oriote Opecially	4 PERSON	.Φ	65.00
4	es co	44		*	4.74		m1/4e		
4	夠	赤木	大	魚	翅	Shark's Fin with Shredded Chicken		.\$	220.00
							4 PERSON		
5	蟹	肉	大	魚	翅	Shark's Fin with Crab Meat	四位	•	000.00
				,,,,		The state of the s		.Φ	220.00
6	1.1.	1-6-			400				
0	炒	桂	16	魚	翅	Fried Shark's Fin with Scrambled Egg		.\$	220.00
						燕	•		
						W IND O MEST			
7	ht	tres	380	窩	146	Stewed Stuffed Bamboo Pith w/Birds Nest	預定	нк	
′	7/3	生	785	尚	捶	Stewed Stuffed Balliboo Fith W/Birds Nest	PER PERSON	.S	280.00
8	金	華	官	燕	薬	Bird's Nest with Ham in Soup	每位	.s	90.00
							PER PERSON		
9	三	44	合	atta	mk by	Pird's Nost with Shraddad Massa is Com-	每位	•	00.00
9	_	10/15	B	386	盏	Bird's Nest with Shredded Meats in Soup	PER PERSON	.5	90.00
							每位		
10	鷄	茸	官	燕	盏	Bird's Nest with Minced Chicken in Soup	12 177	.\$	90.00
							PER PERSON		
11	盤	肉	4	燕	-10-	Bird's Nest with Crab Meat in Soup	每位	•	
,,	200	I~J	Ħ	786	盞	Bird's Nest With Grab Meat in Soup	PER PERSON	.\$	90.00
						· ·	毎位		
12	冰	在	官	燕	盏	Sweetened Bird's Nest		.\$	90.00
							PER PERSON		
13	椰	汁	官	疝	蒸	Sweet Bird's Nest with Coconut Juice	每位	•	00.00
10			_	71.5		Sweet Bild's Nest With Cocollat Juice	PER PERSON	Φ.	90.00
		_			-41-		舞位		
14	連	子	官	热	*	Sweet Bird's Nest with Lotus Seed		\$	90.00
							PER PERSON		
15	杏	仁	官	菲	盞	Sweet Bird's Nest with Almond	每位	\$	00.00
, ,				/		The state of the s	PER PERSON	Ψ.	30.00
	AEI	-de-	-4-		-32:		每位		
16	銀	杏	官	燕	盏	Sweet Bird's Nest with Gingko		\$ 9	90.00

10% SERVICE CHARGE

		鮑 魚 ABALONL	HK\$
17	四頭大網鮑	Braised Supreme Abalone (Catty /4)	(CURRENT PRICE)
		Braised Supreme Abalone (Catty /15)	(CURRENT PRICE)
1B	十五頭網鮑		(CURRENT PRICE)
19	十八頭網鮑	Braised Supreme Abalone (Catty /1B)	
20	廿 頭 網 鮑	Braised Supreme Abalone (Catty /20)	(CURRENT PRICE) \$ 時價
21	厚菰炆鮑片	Stewed Abalone with Black Mushroom	\$ 150.00
22	菜 胆 鮮 鮑	Braised Abalone with Vegetable	'
23	海參炆網鮑	Braised Abalone with Sea-Cucumber	(CURRENT PRICE) ····\$ 時價
24	金銀鮮鮑片	Stewed Abalone with Fish-Maw	\$ 150.00
25	坟 鵝 掌 美 鮑	Stewed Abalone with Goose Web	\$ 150.00
26	蒸釀鮑魚盒	Steamed Stuffed Abalone with Vegetable	\$ 160.00
		A WE FIGH	
		魚 類 FISH	
	-	思 規 FISH	HK\$
27	清 蒸 石 斑	無	(CURRENT PRICE)
27 28	清蒸石斑吉列鮮魚塊		(CURRENT PRICE) ····\$ 時價
		Steamed Garoupa	(CURRENT PRICE) \$ 時價 \$ 40.00
2B	吉列鮮魚塊	Steamed Garoupa	(CURRENT PRICE) \$ 時價 \$ 40.00
2B 29	吉列鮮魚塊紅坟鱠魚	Steamed Garoupa	(CURRENT PRICE) \$ 時價 \$ 40.00 \$ 40.00
2B 29 30	吉列鮮魚塊紅 坟 鱠 魚 玻璃 酥魚	Steamed Garoupa Sliced Fish Cutlet Stewed Pomfret Deep Fried Fish	(CURRENT PRICE)\$ 由疗價\$ 40.00\$ 40.00\$ 40.00
2B 29 30 31	吉列鮮魚塊紅 坟 鱠 魚玻璃 酥魚生 炊 鱠 魚	Steamed Garoupa Sliced Fish Cutlet Stewed Pomfret Deep Fried Fish Steamed Pomfret	(CURRENT PRICE)\$ 時價\$ 40.00\$ 40.00\$ 40.00\$ 36.00
2B 29 30 31 32	吉列鮮魚塊紅 坟 螥 魚 無生 炊 螥 魚 頭 升 螥 魚	Steamed Garoupa Sliced Fish Cutlet Stewed Pomfret Deep Fried Fish Steamed Pomfret Steamed Pomfret with Soy Bean Sauce	(CURRENT PRICE)\$ 由疗價\$ 40.00\$ 40.00\$ 36.00\$ 36.00
2B 29 30 31 32 33	吉列鮮魚塊紅 炊 鱠 魚 魚 魚 大 鱠 魚 魚 五 柳 鱠 魚	Steamed Garoupa Sliced Fish Cutlet Stewed Pomfret Deep Fried Fish Steamed Pomfret Steamed Pomfret with Soy Bean Sauce Sweet and Sour Pomfret	(CURRENT PRICE)\$ #持價\$ 40.00\$ 40.00\$ 36.00\$ 36.00\$ 36.00
2B 29 30 31 32 33	吉列鮮魚塊 塊紅 放 鱠 魚 魚 魚 魚 大 鱠 魚 魚 木 貯 鱠 魚 片	Steamed Garoupa Sliced Fish Cutlet Stewed Pomfret Deep Fried Fish Steamed Pomfret Steamed Pomfret with Soy Bean Sauce Sweet and Sour Pomfret Fried Sliced Pomfret	(CURRENT PRICE)\$ #持(質\$ 40.00\$ 40.00\$ 40.00\$ 36.00\$ 36.00\$ 36.00\$ 36.00
28 29 30 31 32 33 34 35	吉列鮮魚塊塊魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚	Steamed Garoupa Sliced Fish Cutlet Stewed Pomfret Deep Fried Fish Steamed Pomfret Steamed Pomfret with Soy Bean Sauce Sweet and Sour Pomfret Fried Sliced Pomfret Steamed Fresh-water Goby	(CURRENT PRICE)\$ 申行價\$ 40.00\$ 40.00\$ 36.00\$ 36.00\$ 36.00\$ 36.00\$ 36.00
28 29 30 31 32 33 34 35 36	吉列鮮魚塊 塊魚 魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚魚	Steamed Garoupa Sliced Fish Cutlet Stewed Pomfret Deep Fried Fish Steamed Pomfret with Soy Bean Sauce Sweet and Sour Pomfret Fried Sliced Pomfret Steamed Fresh-water Goby Sizzling Fresh-water Goby	(CURRENT PRICE)\$ 40.00\$ 40.00\$ 40.00\$ 36.00\$ 36.00\$ 36.00\$ 40.00\$ 40.00\$ 36.00

响 螺 WHELK Sliced Whelk with Ham (Chiu Chow Special) ...

40	火	腿	燒	急	Sliced Whelk with Ham (Chiu Chow Special)	URRENT PRICE) .\$ I持價
41	金	華	灼	螺	Blanched Sliced Whelk with Ham	URRENT PRICE)
42	油	泡	螺	片	Sauteed Sliced Whelk	URRENT PRICE)
43	生	炒	螺	片	Fried Sliced Whelk with Celery	urrent price) .\$ 時價
					鷄 類 CHICKEN	
44	玻	璃	酥	鶏	Deep Fried Chicken	нк \$.\$ 60.00
45	草	菰	畑	鷄	(HALF BIRO) 半只	.\$ 50.00
46	葱	油	焗	鷄	(HALF BIRO) 半只 Baked Chicken with Onion Sauce	.\$ 50.00
47	荳	醬	焗	鷄	(HALF BIRO) 半只 Baked Chicken with Soy Bean Sauce	.\$ 50.00
48	方	魚	焗	鷄	(HALE BIRO) 半只 Baked Chicken with Dry Fish	.\$ 50.00
49	芝	痲	焗	鷄	HALF BIRO) 半只 Baked Chicken with Sesame-Seed Sauce	\$ 50.00
50	菊	花石	5 榴	鷄	(HALF BIRQ) 半只 Diced Chicken Wrapped with Egg White	\$ 40.00
51	碧	綠」	川椒	鷄	Fried Chicken with Chinjew Sauce	
52	火	腿	鷄	逢	Fried Chicken with Ham and Celery	
53	玉	繭	鷄	球	Fried Chicken with Vegetable	
54	茄	汁	鷄	球	Fried Chicken with Tomato Sauce	
55	金	華水	、 晶	鷄	Steamed Crystal Chicken Ball	
56	雪	花	鷄	片	Sliced Whelk with Chicken	RRENT PRICE)
57	海	蜇手	撕	鷄	Shredded Chicken with Jelly-Fish	

鴿 鳥 類 PIGEON

58	威	化	炸	鴿	Roasted Pigeon	60.00
59	Ш	椒	鴿	片	Fried Pigeon with Chinjew Sauce	60.00
60	生	炒	鴿	崧	Fried Minced Pigeon with Ham and Lettuce	70.00
61	葱	油	焗	鴿	Baked Pigeon with Spring Onion Sauce	60.00
62	家	鄉生	奪 焗	鴿	Baked Pigeon with Bean Sauce	60.00
					鵝 鴨 類 GOOSE & DUCK	
63	淨	鹵力	大鵝	片	Sliced Soyed Goose	\$ 40.00
64	潮	州	da da	鵝	Soyed Goose (Chiu Chow Special)	30.00
65	鹵	水	鵝	什	Soyed Goose Giblet\$	30.00
66	鹵	水	掌	翼	Soyed Goose Web & Wing	30.00
67	紅	炆	鵝	掌	Braised Goose Web with Oyster Sauce\$	30.00
68	炸	F	隹	鵝	Deep Fried Sliced Goose\$	46.00
69	炆	五	香	鴨	学只\$	50.00
					(HALF BIRO) 半只	
70	玻	璃	酥	鴨	Deep Fried Duck\$	50.00
71	三	菰	扒	鴨	学只\$ Stewed Duck with Mushrooms	50.00
					半只	E0.00
72	芋	茸香	那 種	鳥件	Deep Fried Duck with Mashed Taro	50.00

猪 牛 類 PORK & BEEF

					1114	
73	咕	a ⁴	*	肉	Fried Sweet and Sour Pork\$	28.00
74	威	菜	肉	絲	Fried Shredded Pork with Salt Vegetable	26.00
75	梅	菜	扣	肉	Stewed Sliced Pork with Salt Vegetable ,	26.00
76	生	炒	排	骨	Fried Pork Chop with Sweet and Sour Sauce	28.00
77	沙	茶	牛	肉	Fried Satay Beef\$	28.00
78	蠓	油	牛	肉	Fried Beef with Oyster Sauce	28.00
79	豉	椒	牛	肉	Fried Beef with Soy Bean and Chilli	28.00
80	時	菜	炒牛	- 肉	Fried 8eef with Vegetable\$	28.00
81	炒	牛	丸	花	Fried Beef Ball	28.00
82	鮮	茄	牛	肉	Fried Beef with Fresh Tometo	28.00
83	灼	銀芽	沙茶	牛肉	81enched Beef with Satay Sauce & Bean Sprout\$	28.00
84	青	椒	牛卢	为 絲	Fried Shredded Beef with Green Pepper	28.00
85	中	芹	炒片	丰	Fried Beef with Chinese Celery\$	28.00
		+15	44.	-der 44	Eriad Shredded Reef with Jelly-Fish\$	38.00

10% SERVICE CHARGE

10% SERVICE CHARG

蝦 類 LOBSTER & PRAWN

87	浩	茲 大	- 龍	蝦	(cuare Steamed Lobster \$	RENT PRICE) 時價
						RENT PRICE)
88	Ш	椒烷	龍	蝦	Baked Lobster with Chinjew Sauce	時價
89	豉	椒焗	龍	蝦	Baked Lobster with Soy Bean and Chilli\$	BENT PRICE) 時價
90	羗	葱烟	龍	蝦	8aked Lobster with Ginger and Onion\$	RENT PRICE) 時價
(9)	油	泡	蝦	球	Sauteed Prawn 8all	60.00
92	玉	繭	蝦	球	Fried Prawn Ball with Vegetable\$	60.00
93	韮	王	蝦	球	Fried Prawn with Chive\$	60.00
94	玻	璃	酥	蝦	Deep Fried Prawn\$	60.00
95	吉	歹	j	蝦	Prawn Cutlet\$	48.00
96	火	腿	蝦	崧	Fried Minced Prawn with Ham and Lettuce	70.00
97	干	煎	蝦	碌	Fried Prawn with Shell\$	60.00
98	盐盐	茸烷	易蝦	碌	Baked Prawn with Minced Garlic\$	60.00
99	炸	鳳	尾	蝦	Deep Fried Phoenix Prawn\$	48.00
100	干	炸	蝦	棗	Deep Fried Minced Prawn Ball	24.00
101	干	炸	蝦	捲	Deep Fried Minced Prawn Roll	40.00

蟹 類 CRAB

							1314							
	102	淸	蒸	肉	蟹	Steamed Crab	(CURF	BENT PRICE) 時價						
	103	豉	椒	焗	蟹	8aked Crab with Soy 8ean and Chilli		RENT PRICE) 時價						
	104	羗	葱	焗	蟹	8aked Crab with Ginger and Onion	(CURF	RENT PRICE) 時價						
	105	玉	丽	蟹	球	Steamed Crab Meat 8all with Vegetable	\$	48.00						
	106	桂	框	蟹	肉	Fried Crab Meat with Scrambled Egg	\$	40.00						
	107	干	灯	蟹	棗	Deep Fried Crab Meat 8ail	\$	24.00						
١	帶子 • 吊片 SCALLOP, SQUID													
	108	油	泡	帶	子	Sauteed Scallop	нк \$	•						
	109	芋	茸	帶	子	Deep Fried Scallop with Mashed Taro	\$	60.00						
	110	西	芹	帶	子	Fried Scallop with Celery	\$	70.00						
	111	百	花雕) 帶	子	Steamed Stuffed Scallop with Mashed Shrimp	\$	60.00						
Į	112	油	泡	吊	片	Sauteed Squid	\$	46.00						
	113	時	菜	吊	片	Fried Squid with Vegetable	\$	46.00						
	114	油	泡	鮮	魷	Sauteed Cuttle Fish	\$	36.00						
	115	豉	油皇	日	片	Sauteed Squid with Soya Sauce	\$	46.00						
	116	椒	鹽	鮮	魷	Fried Cuttle Fish with Spice Salt	\$	36.00						

雜 類 MISCELLANEOUS

					tion.	
117	蒜	子坟	元	貝	Braised Conpoy with Garlic\$	80.00
118	菜	甫 煎	[鷄	蛋	Panfried Egg with Salted Turnip	26.00
119	芙	蓉	瑤	柱	Fried Concoy with Scrambled Egg	48.00
120	潮	州	蝘	煎	Fried Oyster with Scrambled Egg	26.00
121	芝	就 ょ	文 魚	鰾	Stewed Fish-Maw with Sesame-Seed Sauce	28.00
122	ţ文	三(山 鮑	片	Stewed Mixed Meats	40.00
123	四	喜	豆	腐	Stewed 8ean Curd with Chop-suey	28.00
124	紅	燒	豆.	腐	Fried Bean Curd with Minced Pork	26.00
125	蒸	醮	豆	腐	Steamed Bean Curd with Mashed Shrimp\$	36.00
126	手	炸	豆	腐	Deep Fried Bean Curd\$	20.00
127	一百支	油馬	蒸蒸	豆腐	Steamed Bean Curd with Vegetable	24.00
128					Braised Sea-Cucumber with Brown Sauce	36.00
129			坟		S S S S S S S S S S S S S S S S S S S	
13		七膠		掌保	St. Care Web	
13	· ·			事 A	\$	

菜 蔬 類 VEGET ABLE

					1114	•
132	方	魚	芥	繭	Fried Mustard Green with Dry Fish	28.00
134	白	灼 西	生	棻	Blanched Lettuce	24.00
135	火	腿	芥	菜	Stewed Mustard Plant with Shredded Ham	36.00
136	三	姞	芥	菜	Stewed Mustard Plant with Mushrooms	36.00
137	火	腿茸	丰津	白	Stewed Tientsin Cabbage with Minced Ham	36.00
138	鷄	茸	絽	棻	Stewed Tientsin Cabbage with Minced Chicken\$	36.00
139	干	貝	뗃	蔬	Stewed Concoy with Vegetables	40.00
140	雙	姞	四	蔬	Stewed Mushroom with Vegetables\$	36.00
141	醸	金	錢	菇	Steamed Mushroom with Mashed Shrimp	48.00
142	方	色 末	三 紹	趃	Stowed Tientsin Cabbage with Minced Dry-Fish\$	36.00

10% SERVICE CHARGE

10% SERVICE CHARGE

湯 糞 類 SOUP 146 竹笙蝦丸湯 Shrimp Meat Ball with Bamboo-pith\$ 50.00 162 太極素菜羹 Mushed Vegetable Soup\$ 40.00

10% SERVICE CHARGE

甜品 點心類 DESSERTS

163	返	沙	芋	件	Deep Fried Taro with Sugar\$ 30.00
164	家	鄕	甜	湯	Sweetened Soup (Chiuchow Style)
165	芋	茸珍	> 珠	露	Sweet Minced Taro with Sago in Soup
166	冰	花	雪	耳	Sweet White Fungus
167	銀	杏馬	蹄	泥	Sweet Mashed Water Chestnut with Gingko
168	淸	甜	銀	杏	Sweet Gingko in Soup
169	羔	燒	銀	杏	Stewed Sweet Gingko
170	銀	杏	芋	泥	Sweet Mashed Taro with Gingko
171	金	瓜	芋	泥	Sweet Pumpkin with Mashed Taro
172	銀	杏絲	象 荳	淡	Sweet Green 8ean with Gingko in Soup\$ 24.00
173	透	明才	、 晶	包	Sweet Crystal Bread (Chiu Chow Style)

10% SERVICE CHARGE

粥,粉,麵 NOODLES & CONGEE

174	牛	丸	湯	麵	Beef Ball with Noodles in Soup
175	魚	丸	湯	麵	Fish Ball with Noodles in Soup
176	什	會	湯	麵	Noodles with Chop Suey in Soup
177	肉	絲	楊	麵	Shredded Pork with Noodles in Soup
17B	鱠	魚	片	粥	Congee with Sliced Fish
179	鮑	魚	絲	粥	Congee with Shredded Abalone
180	蝦	球	湯	麵	Prawn Ball with Noodles in Soup
1B1	蟹	肉	裼	麵	Crab Meat with Noodles in Soup
1B2	火	腿	湯	麵	Ham and Noodles in Soup
1B3	芝	蔬菜	灌	麵	Stewed Noodles with Sesame-Seed Sauce
1B4	干	燒	伊	麵	Fried E-Fu Noodles (Chiu Chow Style)
1B5	潮	州	炒	麵	Fried Noodles with Shredded Meat
1B6	沙	茶	牛	√□ ∫	Fried Rice Noodles with Satay Beef
1B7	蝦	仁	炒	麵	Fried Noodles with Shrimp
1BB	肉	絲	炒	麵	Fried Noodles with shredded Pork 2B.00
1B9	什	會	炒	麵	Fried Noodles with Chop Suey \$ 2B.00
190	鵝	片	撈	麵	Sliced Soyed Goose with Noodles
191	潮	州	炒	飯	Fried Rice\$ 28.00
192	玉	혦	炒	飯	Fried Rice with Diced Mustard Green\$ 2B.00

即叫即製 · 京川滬點心 · 冷盤小食 Traditional Dim Sums prepared a la minute

小籠包	<	>	"Xiao Lung Bao" Pork Dumpling	\$26.00
生煎包	<	>	Minced Pork Soft Buns	\$21.00
三鮮鍋貼	<	>	"Wo Teap" with Shrimp & Chive Filling	\$21.00
韮王肉水餃	<	>	Boiled Pork & Chive Dumplings	\$30.00
蘿蔔絲酥餅	<	>	Fried Turnip Cakes	\$24.00
上海春卷	<	>	Shanghai Spring Rolls	\$24.00
素菜蒸餃	<	>	Steamed Vegetarian Dumplings	\$24.00
上海熔餅	≺	>	Crispy Spring Onion Cakes	\$26.00
京式蔥油餅	<	>	Fried Shrimp Dough Cakes	\$24.00
上海菜肉雲吞	<	>	Wontons filled with Pork & Vegetables	\$30.00
紅油抄手	<	>	Pork Dumplings in Spicy Chili Sauce	\$30.00
上湯雲吞	<	>	Shanghai Pork Wontons in Soup	\$30.00
綠楊素菜包	<	>	Steamed Vegetarian Soft Buns	\$21.00
蒸銀絲卷	<	>	Steamed Shanghai Soft Roll	\$16.00
炸銀絲卷	<	>	Fried Shanghai Soft Roll	\$16.00
凉伴素雞	<	>	Shredded Ghuten Sticks	\$28.00
北京醬蹄	<	>	Sliced Pork Knuckle w/ Spicy Sauce	\$28.00
京燒雞軟筋	<	>	Fried Chicken Bone Joints	\$28.00
脆皮素鶇	<	>	Fried Bean Curd Sheet Roulades	\$28.00
雞絲粉皮	<	>	Mung Bean Noodles with Chicken	\$28.00
五香牛肉	< □	>	Sliced Beef with Spicy Sauce	\$28.00
燻魚	<	>	Smoked Fish	\$28.00
 油炆笥	<	>	Braised Bamboo Shoots	\$28.00
早加一服教妈		A 11	ince one subject to 100/	*********

上海坊 [M.J. Shanghai Restaurant

點心菜譜 Dim Sum Menu



- ₩ 冷/熱鮮豆漿
- * 鮮搾西瓜汁
- *冷/熱蘆薈柚子蜜 * 鮮搾木瓜汁
 - * 鮮搾甘筍汁

₩ 冷/熱紅棗蜜

以上每杯特價 \$8

營業時間: Business Hours: 上午十一時至下午三時半 下午五時半至晚上十一時半 11:00am-3:30pm / 5:30pm-11:30pm 供真 Fax: 31136991

另加一服務費 All prices are subject to 10% service charge

		******		***							
京川滬點心小食-							套)\$38				
優惠價\$98.00 ● 可揀並	選以下點心五款		PERKECT	PAIRINGLI	GHT LUNCU OF	DAILY					
,	蒸 数 ≺	>		SI	ET A	SET	В				
	每菜肉雲吞	>	星期一、	164	配 越肉菜飯	,	les 18 11 (2 dr				
1	由抄手	> }		小籠包	出	上海春卷 配	奶汤万兄翅				
,	毎焓餅 ◀	> 1	星期二	上海春卷	配 擔擔麵	素菜蒸餃 配	雞火炒飯				
1	每春卷	> }	星期三	素菜蒸餃	配 嫩雞煨麵	上湯雲春 配	揚州炒飯				
, ,	易素菜包	> {	星期四								
炸銀絲卷 < → 京式	式蔥油餅 ◀	> {	生别四	紅油抄手	配 青菜煨麵	小籠包 配	上海湯年糕				
油 ☆	香牛肉	> {	星期五	小籠包	配 雪菜肉絲麵	上湯雲吞 配	報仁炒飯				
北京醬蹄 ✓ ➤ │ 脆皮	皮素鹅	> }	星期六	三鮮鍋貼		紅油抄手 配	助由故机				
燻魚 < → 雞絲	絲粉皮 ◀	> }		二件颗粒	田山 对种次处	紅油沙丁癿	鹹肉菜飯				
凉伴素雞 ✓ ➤ 京燒	堯雞軟筋	>	星期日	蓝王肉水餃	配 擔擔麵	三鮮鍋貼 配	雞火炒飯				
准一上原自曹宣。 1 作 2 11 位 四 市											
(凡惠顧以上自選點心組合,可!		拉着	招牌至			期日午市供應	\$38				
\$60 選一款或\$98 i		术 ,	*********	######################################	*************	241 H J. Oches	nenennened				
************************	***********************				甜品 Dess	sert					
,	片東坡肉	> }	高力豆	»»»»»»»» ≺	Fried Beaten	Egg White Balls	\$28,00				
雞火煮干絲 〈 〉 回錦		→	插沙湯;	1.							
, and the same of	暴羊肉 〈	> 1	1	612		mpling with Sesame Filling	\$24.00				
	新牛肉 〈	>	豆沙鍋鱼			illed with Red Bean Paste	\$28.00				
a contract of the contract of	暴雞丁 ✓	> 1	蒸/煎八		> Steamed/Fried	Sweet Sticky Rice	\$35.00				
	留魚片 く	>	芒果西河	米露 ✓	> Sago Sweet Sou	p w/ Mango	\$18.00				
	毎粗炒 〈	>	腰果露	<	> Ground Cashen	Nut Sweet Soup	\$18.00				
f	每湯飯(細窩) 〈		合桃露	<	> Ground Walnu	t Sweet Soup	\$18.00				
	川擔擔麵(細窩) 〈 菜煨麵(細窩) 〈		酒釀丸	子	> Sticky Rice Du	mplings Sweet Soup	\$22,00				
	米/成22(細高) 每湯年糕(細窩) ✓		拔絲香		> Candied Ban		\$40.00				
另加一服務費 Il prices are subject to 10% service charge											

加一服務費 'll prices are subject to 10% service c



晚 膳 套 餐 (A)

Set Dinner Menu A

晚膳套餐(B) Set Dinner Menu (B)

雨小碟 桂花鮮球 刄 佛門素鵝

Appetizer Platter
Deep-fried Eel tossed with Cinnamon Blossom
Deep-fried Vegetarian Bean Curd Sheet Rolls

肘子菜膀煅排翅 Double-boiled Shark's Fin Soup with Yunnan Ham & Cabbage

黄金千島蝦球

Sautéed Prawn with Egg Yolk &
Deep-fried Prawn with Thousand Island Sauce

牡丹蝴蝶带子 Sautéed Scallop stuffed with Minced Pork

桂花烷 BB 鴒 Roasted baby Pigeon flavoured with Cinnamon

瑶柱蛋白菜粒炒饭 Fried Rice with Conpoy, Egg White & Vegetable

供四位用

For 4 persons \$938

美食一品拼盆 鞣磷乳糖,零食金栓,烧带子, 卤水鞣仔解,香菜海绵 Dong Delicacies Platter

南茸蟹肉海盆翅 Braised Shark's Fin Soup with Pumpkin, Crab Meat & Seafood

玉液河豚絲 Sauteed Fresh Milk with Shredded Globfish with Honey Sauce

蒜香百花牛柳甫拼蜜椒排骨 Pan-fried Sliced Beef stuffed with Minced Shrimp in Garlic Sauce & Barbecued Honey Spare Ribs

> 诗京光虎斑 Steamed Fresh Tiger Garoupa

類倫抄勘雜 Simmered Chicken in Soya Sauce

原籠帝皇炒飯 Fried Rice with Seafood & Crab Meat Sauce served in Basket

生磨蛋白杏仁茶 Sweetened Cream of Almond with Egg White

楊枝甘露 Chilled Sago Cream with Mango and Pomelo

供、位用 For 8 persons \$1,988

於房間無限量供應洗水,橙汁及本地啤酒等位点類另加\$50 Extra \$50 per person for free flow of soft drinks, orange juice and local beer during dinner time

東宮訂座電話: 2315 5166 九龍尖沙咀彌敦道 118-130 號美麗華酒店商場二樓



Try our new array of delicious dishes made from delicate, silky smooth Japanese white beancurd (tofu), or sample the unique gastronomic joys of black beancurd (tofu) with its wonderful sesame flavours and healthy qualities for all ages.

小食 Appetizer 一口开味豆腐 \$48 Deep-fried Bean Curd Puff stuffed with Peanut, Dried Shrimp & Preserved Vegetable 燕状丁素并得 \$48 Steamed Japanese Bean Curd topped with Bird's Nest & Preserved Egg

海/ 鄉 Soup/Shark's Fin 系語集豆寶集 每位 per person \$48 Deep-fried Bean Curd Puff shifted with Peanut, Dried Shifting & Preserved Vegetable

主菜 Main Course 養肝八多機械订算 \$98 Poached Fillet of Garoupa, Sea Maw, Dried Shark's Fin with Herbs in Fish Soup 紅藤玉春豆賞 \$148 Steamed Bean Curd topped with Fresh Crab Claw 納魚速息豆賞卷 138 Steamed Abaione & Bean Curd Rolls with Sea Cucumber

新品 Dessert 草维抹来证解集 每位per person \$30 Chilled Bean Curd with Green Tea & Strawberry





实达但需数值118-130整义要幸苦店原集二樓 AR2 Hotel Mirsmar, 118-130 Nathan Road, TST, Kowloon EDESEE Reservation, niease call 2315 S166



DÓNG RESTAURANT 美食菜麗宴

頭盆

金鏈鴻運乳豬全體

鲜果三文魚沙律

江南六小碟 (任選六款)

別八小宗(在进八級) <u>房</u> 於味明蝦珠 五帝國腰 郵瑤柱金茲脆筒 百花炸蝦皮蛋 赤汁柚子蟾頭肉沙律

三款熱葷

紫菜卷南草蝦球 琥珀二崧帶子蝦仁 榆耳蜜豆鮮百合雙蚌 *金果杏香五彩蔬 瑞柱靈芝菇鮮竹雙蔬 竹笙扒上素

魚翅

能蝦湯海皇翅 荷塘貴妃白玉翅 砂窩肘子雲吞菜騰翅

鮑魚 鮑片網網千斤 麒麟鮮鮑片

麒麟鮮鮑片 鮑片楠皮菜館 *瑞柱米皇浸星斑 陳皮金藝蒸星斑

肉類 類倫政油雞 / 酒酿桂花雞 蒜香百花牛柳甫 *蜜椒玉鴛鴦

飯

200 間佬炒飯 *貴妃帝皇炒飯 鮮蝦荷葉飯 高湯煎粉果 四川擔擔麵 鲜蝦水餃麵

甜品 燕窩蛋撻、煎軟糍 皮蛋酥、水晶棵 子母大蟠桃

糖水 蛋白杏仁茶湯丸 楊枝甘露 蓮子四寶茶

* 香港旅遊發展局'美食之最'精選

請選擇上述每種菜式各一款 每席\$4,388 (十二位用)

美麗華 Magic card 及尊貴卡優惠價 每席\$3,988 (十二位用) (改東星斑每席加\$300)

優惠包括:

東宮訂座電話: 2315 5166 九龍尖沙咀彌敦道 118-130 號美麗華酒店商場二樓



2004 香港購物節 2004 Hong Kong Shopping Festival

两位用套餐 Set Menu for 2 Persons

鲜球千層豆腐 Deep-fried Eel tossed with Cinnamon
Blossoms, Deep-fried Thousand Layers, Bean
Curd with Salmon

& Grass Carp Mousse

燕高海鲜冬茸羹 Winter Melon Soup with Bird's Nest and Seafood ***

室芝苑網網千片 Braised Fried Gluten Puff stuffed with Assorted Fungus & Mushrooms ***

集香茄子蜘球斑球 Sautéed Prawn & Fillet of Garoupa & Egg Plant in Spicy Sauce ***

字板五號旁 Deep-fried Minced Pork Roil with Barbecued Spare Ribs ***

關係炒飯 Fried Rice with Egg White & Conpoy

楊枝甘霖 Chilled Sago Cream with Mango & Pomelo

蛋捷13及馬豆糕 Chinese Petit Fours Set Menu for 4 Persons

三小碟 琴雄乳转 黄金朋蜓球 花耶醉鸭舌 Appetizers Platter

就缴湯海盆翅 Braised Shark's Fin with Seafood in Lobster Bisque

金果杏香五乳蔬 Baked Whole Pumpkin
with Assorted Vegetables & Almond

瑶柱米玺浸光虎班 Tiger Garoupa in Congee with Conpoy

酒酿柱花雜 ध्वादशस्य स्था Klaiker With Savoury Beancurd Sauce and flavoured with Chinese Wine

者是多度炒粒 Fried Rice with Crab Meat, Egg White, Conpoy and Fried Rice with Shrimp & Scallop, served in Lotus Leaf ***

蛋捷得及煎軟糖 Chinese Petit Fours

\$368 另如一服務費 plus 10% service charge

\$1118 另如一服務費 plus 10% service charge

尖沙咀羅敦道 118-130 號美麗華酒店商場二樓 訂座: 2315 5166 AR2, 118-130 Nathan Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon Telephone: 2315 5166





海海鲜酒家創業於1983年 海海洋和東州東京於1960年 到鮮者為世界著名的全港首席中菜師師鍾錦先生主理師務出品部, 而具有十大飲食旅楼老稱號的黃治文先生則担任樓面方面的行政工作 精合二人的心血結晶。在短短數年間,東海海鲜消家已經雖居至全港十大 海鲜酒家之首位 香港中菜水準為世界之最,東海在這一方面可算是盡了 海野雨泉之日地 首份下水小牛的三介一般,水两红之 了如 3 7 7 五十分重大的努力和推廣 现今東海海鮮酒家不單紙是名冠金港,而且在海外 運輸有極高之信舉,最近在美國三藩市開設的分店就是一明鎏實制。



ast Ocean Seafood Restaurant was founded in 1983.

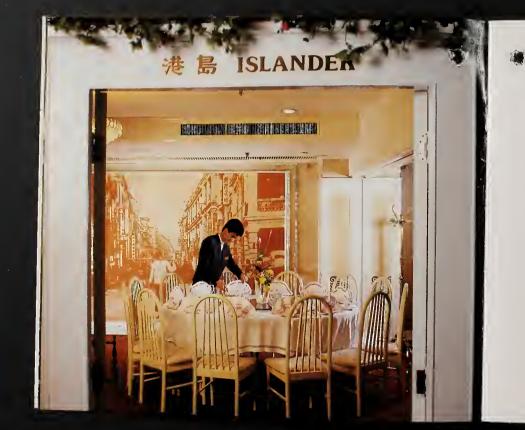
At Chung Kam, Executive Chef, world famous The founders Mr. Chung Kam, Executive Chef, world famous chef in The founders Mr. Chung Kam, Executive Chef, world famous chef in Chinese cuisine, and Mr. Raymond C. M. Wong, Food & Beverage Manager, widely acclaimed expert in Hong Kong's catering industry, pioneer in creative cuisine by setting new trend, and developing a whole new experience in fine dining. It is their endeavour that tops East Ocean Seafood Restaurant on the list of ten finest restaurants in Hong Kong, only within a few years' time. Leading Hong Kong towards a new era of nouveau Chinese cuisine, the Restaurant has recently established its branch in San Francisco, and therefore earned esteemed reputation not only in local but also overseas.



香港區:香港灣仔港灣道二十五就海港中心三樓 電話:五~八九三八八八七 九龍區:九龍尖沙里東部加達成老道九十八號東海南東中心地座 電話:三~七二三八一二八 HONG KONG: 3rd Floor, Harbour Centre, 25 Harbour Road, Hong Kong. Tel: 5-8938887 KOWLOON: 98 Granville Road, East Ocean Centre, Tsimshatsui East, Kowlcon. Tel: 3-7238128 U.S.A. BRANCH: 3199 Powell Street, Emeryville, California U.S.A. Tel: (415) 655-3388







人為公司的董事總經理,負責管理行政及日常業務運作, 力求公司屬下員工的服務水準達毀錄暮。當然路置美輪美與的裝修, 增遊飲食環境的享受也是殺工作範圍的一部份。 最重要的是令人客滿意讚賞,這是本人及東海與酒家全人的一貫服務宗旨 籍此機會謹多謝各界人任不斷的支持,同時感謝本公司董事局多年來 所予的信任及鼓勵,使本人得以歇盡所能,將公司業務拓展遍及海外。

have much pleasure in introducing myself as the Managing Director of East Ocean Seafood Restaurant. Since your satisfaction is our main objective, we will try our best to make East Ocean a restaurant that thousands of our guests call their own.

I am pleased to have served you all these years. I especially appreciate the Board of Directors of East Ocean Seafood Restaurant for their unfailing support and expert advice. Such encouragement spurs me to expand the business to new horizons, and I am confident that "East Ocean" will be synonymous to fine Chinese cuisine in the very near future.

Best wishes to all of you!



東海海鮮港家 EAST OCEAN SEAFOOD RESTAURANT

> 黃治文 Raymond C. M. Wong 創辦人兼董事總經理 Founder & Managing Director

































凡惠顧15席或以上 可享用下列優惠:

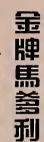
- 1. 雞尾酒吧
- 2. 回門乳豬壹隻
- 3. 結婚花牌壹個
- 4. 每兩席奉送大號金牌馬爹利
- 拔蘭地壹枝
- 5.特價茶、檳、芥
- 6. 特價雀片、粉麵
- 7. 特價啤酒、汽水 8. 免收開瓶費
- 9. 卡拉OK組合助慶
- 10. 免費代客泊車服務兩部 (六點半開始)

喜 筵 壽 酌 會 惠 燕 十 館 麗 龍 鳳 禮 堂



(皇后戲院隔鄰)







電雅 麗 閣 海 鮮 酒 家 ELITE CITY SEAFOOD RESTAURANT



營業時間

早上十時半至晚上十二時 (晚上六時半後代客泊車)

中環皇后大道中33號萬邦行3字樓

Melbourne Plaza, 3rd Floor, 33 Queen's Road Central, Hong Kong

526 5526-8

毎席 \$2,480

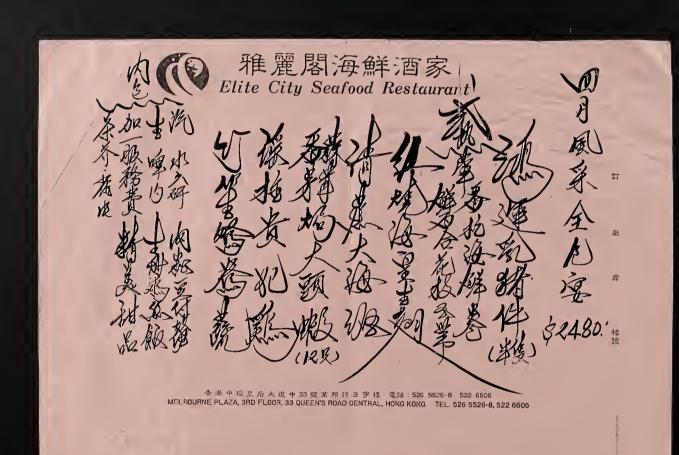
全豬鮑翅席

金 两 菜 蒙清當鮮 (件龍柱鮑鮑 紅 女 雙 炒 伊 好 良 樓 銀 在 數 胆 宴 蒸 紅 蟹 四 福 第 百 美 數 胆 皇 蒸 紅 雙 炒 伊 好 良

新州州州 毎席 \$3,280 おおおおお

龍鳳呈祥宴

新新新新 毎席 \$2,780 おおおおお

















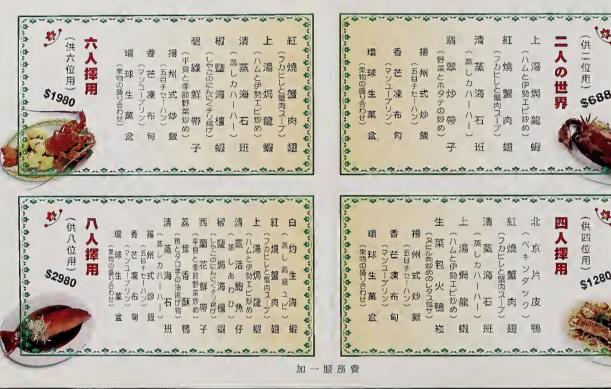
favorite THAI 歡迎外賣: 精選小炒 Special Dishes 30 咸魚炒芥蘭 Fried Mustard Plant w/ Salty Fish \$32 2367 4388 \$32 \$32 湯麺 Noodles in Soup 涉 Soup 原内炒韭菜花(可配蒜蓉清炒) Fried Kau Choi Fa w/ Salty Pork (Garlic can be Chosen) 招牌冬蔭功酸辣湯底 \$32 10 M 全區划歐黎汤低 Favorite THAI Don Yam Gong Soup 配米粉河粉公仔麵金邊粉 V/Vermicelli, Rice Noodle or Instant Noodle in Thai Style(Padd Thai) 13 冬蔭功大蝦酸辣湯 Spicy & Sour Prawn Soup (·11·111 \$38 西蘭花炒班片 Fried Broccoli w/ Garoupa 1.11.111 \$38 14 冬蔭功海鮮湯 Spicy & Sour Seafood Soup \$32 Spircy & Sour Seafood of Clear Soup 15 Spircy & Sour Seafood in Clear Soup 16 互腐內碎紫菜湯 Seaweed, Bean Curdand minced Pork Soup \$38 \$35 ② 冬蔭咸豬肉米線 Noodles w/ Don Yam Gong & Salted Pork \$26 四爾花炒鮮魷 Fried Broccoli w/ Cuttlefish 芝士焗西蘭花 Baked Broccoli w/ Cheese \$32 (3-12 清湯底 3-12 Clear Soup) \$32 3 難絲金邊粉 Thai Noodles w/ Chicken in Soup 椰汁鮮雞湯 Chicken Soup w/ Coconut Milk \$45 西蘭花炒雞柳 Fried Broccoli v \$32 西爾化炒維柳 Fried Broccoli w/ Chicken 西爾花炒牛肉 Fried Broccoli w/ Beef 美食海鮮精選 Seafood Special 4 蝦餅湯金邊粉 Thai Noodles w/ Shrimp Cake \$22 \$32 18) 辣椒膏炒蟹 与 牛丸金邊粉 Thai Noodles w/ Beef Ball in Soup \$18 西爾花炒咸豬肉 Fried Broccoli w/ Salty Pork 18 探教實型蛋 Crab in Chilli Paste 咖哩炒蟹 Curried Crab \$32 6 魚蛋金邊粉 Thai Noodles w/Fish Ball in Soup \$18 泰式炒芥蘭 Fried Mustard Plant in Thai Style \$28 90 明爐鳥頭 Wu Tau Fish Pot 7 豬肉丸金邊粉 Thai Noodles w/ Pork Ball in Soup 泰式炒通菜 Fried Tung Choi in Thai Style wu lau Fish Pot 辣椒膏炒大頭蝦 Prawn in Chilli Pas 咖哩炒大頭蝦 Curried Prawn \$28 \$78 8 牛肉金邊粉 Thai Noodles w/ Beef in Soup 泰式炒芽菜 Fried Sprout in Thai Style \$18 \$28 23 泰式咸酸梅蒸魚 Fish in Preserved 44 条式炒雜菜 Fried Vegetable in Tbai Style 维錦粉絲煲 Fricd Vegetable & Vermicelli Pot 9 墨魚丸金邊粉 Thai Noodles w/ Cuttlefish Ball \$68 \$28 整部魚 Pomfret in Sour and Sweet Sauce 10 香茅豬扒湯金邊粉 Thai Noodles w/Citronella & Pork Chop \$20 \$35 香辣炒椰菜 Fried Spicy Cabbage 95 辣汁魚 Pomfret in Chilli Sauce 向 海鮮湯金邊粉 Thai Noodles w/ Seafood \$68 \$28 多方面 Spicy Clam in Thai Style 香辣炒西蘭花 Fried Spicy Broccoli \$38 \$28 香辣炒韭菜花 Fried Spicy Kau Choi Fa \$28 以上麵食可轉為米粉.河粉或公仔麵 Vermicelli, Rice Noodle or Instant Noodle also available \$45 50 黑椒牛柳粒 Choped Beef Tenderloin w/ Black Pepper \$45 <白飯5元 / \$5 for a Bowl of Rice>

	cavorite THA	TI.	歡迎外賣:		精美小食 Snack	
-	LUCCRICE HIM	E	2367 4388		多4 泰式生蝦(8隻) Raw Shrimp in Thai Style (8 Pieces)	\$58
			尖沙頭柯士甸路 15 號金巴利大道地		95 泰式鮮魚皮 Grass Fish Skin in Thai Style	\$48
	T I E		Shop J. Kimberley Building, 15 Austin R	oad, TST.	96) 阿金寅罗默斯 Fried Cuttlefish w/ Salty Egg	\$45
ш	炒麺 Fried Noodles		飯 Rice		97 燒豬頭肉 Roasted Pork Neck 炸蝦餅	\$38
M.,		400	70 海南雞飯	\$34	98 Fried Shrimp Cracker	\$38
	Fried Noodles w/ Seafood in Gravy	\$28	70 海南雞飯 Hojnan Chicken w/ Ricc 辣椒海鮮碎飯	\$28	炸芝士蝦球 Fried Shrimp Ball w/ Checse	\$38
(52) 炒海鮮河粉 Fried Noodles w/ Seafood	\$28	Fried Rice w/ Minced Chilli & Scafood	\$28	新式額難閱 Chicken Wings Dumpling in Thai Style	\$38
	Fried Noodles W/ Seafood	\$28	\ / 4 / Fried Rice in That Style w/ Scalond		酸辣鳳爪	
(FIIcu Odoli W/ Scarood	•	73 菠羅炒飯 Fried Rice w/ Pincapple 74 咸魚雞粒炒飯	\$34	(101) Spicy & Sour Chicken Feet	\$35
(54 濕炒雞肉河粉 Fried Noodles w/ Chicken in Gravy	\$26	74 队無難粒炒飯 Fried Rice w/ Diced Chicken and Salted Fish	\$28	(102) Spicy & Sour Cuttlefish	\$35
		\$26	75) 辣椒牛肉好飯 Fried Rice/ Minced Chilli & Beef	\$26	燒芝士腸 103 Roasted Cheese Sausages	\$30
,	Tried Noodles W/ Folk in Gravy	420	Fried Rice w Pincapple Fried Rice w Direct Chicken and Salted Fish Fried Rice w Direct Chilli & Beef g來 報告 英語 Fried Rice w Minced Chilli & Chicken 舞 教育 教育 新報報為 實際	\$26	104 烧雞闖 Roasted Chicken Wings	\$32
(56) 濕炒牛肉河粉	\$26	97 辣椒豬肉碎飯 Fried Ricc w/ Minced Chilli & Pork	\$26	作難聞 Fried Chicken Wings	\$32
	Fried Noodles w/ Beef in Gravy		養式牛肉炒飯 78 Fried Rice in Thai Style w/ Beef	\$26	Fried Chicken Wings	
(57) 炒牛肉河粉 Fried Noodles w/ Pork	\$26	泰式難肉炒飯	\$26	作皮蛋 Fried Preserved Egg	\$35
/		\$26	表式難內炒飯 Fried Rice in Thai Style w/ Chicken		和鹽雞鯛 fried Chilli Salt Chichen Wing	\$32
	Fried Noodles w/ Chicken	Q20	80 泰式豬肉炒飯 Fried Rice in Tai Style with Fork	\$26	108 炸香茅豬扒 Fried Pork Chop w/ Citronella	\$32
(59) 炒豬肉河粉 Fried Noodles w/ Pork	\$26	81 成務內炒飯 Fried Rice w/ Salted Pork 毀醫炒飯	\$26	元 泰式炸春卷	\$32
		\$26	82 野醫が配 Fried Rice in Shrimp Paste	\$26	所ed Spring Roll in That Style 原牛肉 Roasted Beef	\$42
(Tried Noodles W/ Chilli & Beel	920	82 好題別版 Fried Rice in Shrimp Paste 家檢互角內幹別籤 Fried Rice w/ Chilli, Long Bean & Pork 多式咖喱豬扒飯	\$26	Roasted Beef 納爾姆里	
(\$26	84) 泰式咖磨豬扒飯 Rice Thai Style w/ Rice	\$2.6	111 椒鹽雞腎 Fried Chilli Salt Chicken Kidney	\$32
1	香辣乾炒豬肉河粉	\$26	85 泰式咖厘雞扒飯	\$26	机塑 椒鹽雞筋 Fried Chilli Salt Chicken Tendon	\$45
	O ITIES TOOK SO ST		86 泰式咖里班腩飯	\$26	物鹽雞鹽尖 Fried Chilli Salt Chicken Wing Tip	\$32
(Fried Noodles in Thai Style(Padd Thai)	\$26	87 泰式咖喱肉片飯	\$26	初豐豆腐 Fried Chilli Salt Bean Curd	\$28
. (\$26	器式・砂原 第 計 和 版 Curry Pork Chap in Thai Style w/ Rice	\$26	115 Bean Curd in Salty Soup	\$28
	65 鼓椒雞肉河.麵.米粉 Fried Noodles w/ Chicken in Black Bean Sauce	404	Curry Beet in Thai Style w/ Rice 80 泰式咖里雖絲飯	\$25	Bean Curd in Salty Soup 動鹽鴨舌 Fried Chilli Salt Duck Tongue	\$52
(Fried Noodles w/ Chicken in Black Bean Sauce	920			Fried Chilli Salt Duck Tongue (17) 海水難筋 (17) Chicken Tondon in Soy Sauce	\$45
(Filed Noodles W/ Folk in Black Bean Bauce	\$26	沙律 Salad			\$32
(67) 泰式炒粉絲 Fried Vermicelli in Thai Style	\$26	(90) 碎肉生菜包(豬肉)	\$35	118 海水雞鯛 Chicken Wing in Soy Sauce 海水雞鷗坐	
			太瓜沙德	\$38	泡水難翼尖 Chicken Tip in Soy Sauce	\$32
3	Fried Instant Noodle in Thai Style	\$26	The state of the s	\$35	/ in Soy Sauce	\$32
4	69 泰式炒米線 Fried WunNam Noodle in Thai Style	\$26	知識内幹沙律 Minced Meat Salad w/ Vermicelli 要素海鮮沙律 93 Sainy & Sour Sour Salad	\$38	121 滷水鴨舌 Duck Tongue in Soy Sauce	\$52
200	The wantan modern in that oryte		Spicy & Sour Seafood Salad <外費加元/\$1 for a Take Away>	930	•	(S)
A	Ten		- The said of the		. T. T. L.	TAKA
- "						



富臨燒鵝火煱海鮮酒家 Foo Lum Roast Goose Hot Pot Restaurant

九龍尖沙咀渡口道二十八號亞太中心一優 電 話: 2724 1618 傅 賞: 2367 3839 1/F., HONG KONG PACIFIC CENTRE, 28 HANKOW ROAD, TSIM SHA TSUI KLN.







富成海鮮火鍋酒家

FU SHING SEAFOOD RESTAURANT

合家歡全包宴\$1688

脆清北紅黃瑤翡喜

全包宴每席內包:加一服務費,酸菜,鵲片,茶芥,卡拉OK,汽水8罐,啤酒6罐 地址: 香港 九龍 油蔴地西貢街15號地下 電話Tel:27810819 傳真Fax:23325848

龍蝦海斑全包宴\$2288



THE DAIRY FARM

THE GOLDEN PHOENIX RESTAURANT

We confidently recommend our "Gourmets Menu". All dishes and wines have been specially selected and we know that once you have tried them, and should the opportunity arise, you will be back again.

SUGGESTED WINES:

tle
tle
tle
tle
t

Please contact Mr. Lai Che San, the Manager, for any further assistance that you may require.

GOURMETS' MENU

- CHOICE OF -

SHREDDED CHICKEN & SHARK'S FIN SOUP,

ICED PATE DE FOIE GRAS, FRESH WATER SHRIMPS COCKTAIL,

FRENCH ONION SOUP, CREOLE CHICKEN GUMBO.

— CHOICE OF —

FILLET OF MACAU SOLE PRINCESS.

BLACK PEPPERED STEAK, GOLDEN PHOENIX BROCHETTE,

FILLET OF CHICKEN FAVORITE,

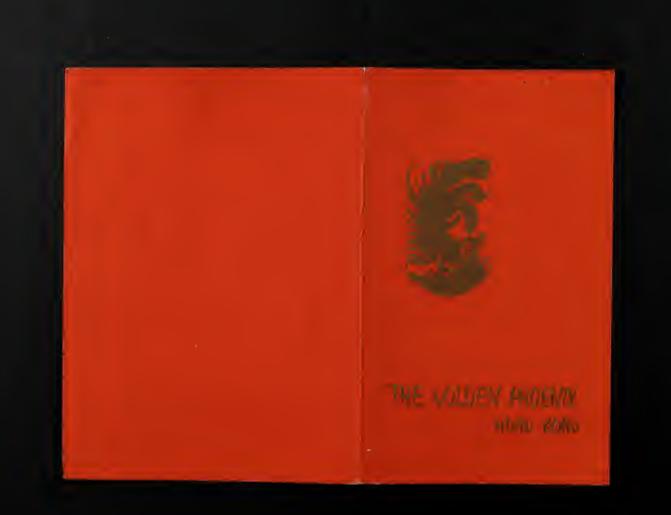
DICED CHICKEN & WALNUTS.

- CHOICE OF -

BAKED ALASKA, BANANA OTHELLO, MELON BALLS SUNDAE, PINEAPPLE ALEXANDRA, LYCHEES & CREAM.

COFFEE

\$16.00 per head.



Cocktailt and Coolers

KENTUCKY MINT JULEP Bourbon Whisky, Fresh Mint. (Drink this only if you have time to spare)	\$ 4.00
DREAM Gin, Fresh Orange Juice, 7-UP. (A cooler for the hottest day)	3.50
SCORPION SOUR Gin, Fresh Leman Juice, Dry Ginger Ale. (A sting in every one)	3.50
ANGEL'S BREATH Sherry, Port, Brandy, Creme de Cacao, Cream. (We can tell you no more than the name)	4.50
THE BRUNI SPECIAL Canadian Club Whisky, French Vermouth, Fresh Crange Julice, Cainfreau, Maroschina, (Really Smooth)	450
APPLE JOHN SIDECAR Lemen Juice, Brandy, Coinfreau and Apple Cider. (For that peppy feeling)	4.50
INSPIRATION Whishy, Ilalian Vermouth, Orange and Angostura Eitlers.	4.30
(It's name will tell you) LITTLE WILLIE	3.50
Rye Whisky, Apricot Brandy, Dry Ginger Ale. (Not so little)	4.00

LUCKY B	
Whishy, Italian Vermauth, Cherry Brandy, Lime Juice, Billers. (No comment)	\$ 3.5
MAINBRACE Coinlreau, Gin, Grape Juice. (Hold hard after six of these)	3.5
MUD IN YOUR EYE Conodian Club Whisky, Absinthe, Halian Vermouth, Cherry, (Here's to 300)	
MY HONEY Lemon Juice, Honey, Rum. (Umm! But She's sweet)	4.5
OLD NICK Conadian Club Whisky, Drambule, Fresh Orange & Lemon Juice, Billers. (He'll never get you after a couple of these)	3.50 4.00
SWITCHBACK Sherry, Gin, Lime Juice	
I. N. I. Brandy, Curacao, Billers, Absinihe. (A charge in every glass)	3.50 4.50
WASHINGTON MERRY GO ROUND French Vermouth, Italian Vermouth, Dry Gin, mixed in a tall ice-filled glass and served with	4.50
an olive and a piece of leman peel	4.00



Minimum Charge \$5.00 per Person









WELLCOME TO OUR HOTEL



Beverages

Cecil's Orange Clove Iced Tea 看橙味冰茶	HK\$ 30
Assorted Soft Drinks 各式汽水 ······	HK\$ 28
Down Home Lemonade 檸檬水 ·····	HK\$ 30
Freshly Brewed Iced Tea 檸檬茶 ······	HK\$ 28
Perrier 有汽礦泉水 ·····	HK\$ 32
Juices 呆汁 ·····	HK\$ 32
Evian 礦泉水 ······	HK\$ 28
Hot Tea or Coffee 熱茶或咖啡 ······	HK\$ 28
Cannuccing or Ferresso 音大利obast 或性地域	FIRE 30

Hard Rock

Kowloon - Hong Kong

Desserts

Homemade	Cheesecake	紐約3	を士餅 …	 HK\$	48
Thick Cold	Shakes and N	Malts	香港奶苦	 HK\$	48

Starters

he Jumbo Combo 特大拼盤 ······	HK\$	148
Tupelo Chicken Tenders 美式炸雞柳	нк\$	75
Iomemade HRC Nachos 芝士粟米片 ·····	HK\$	98
outhwest Nachos 特式墨西哥芝士粟米片 ·····	нк\$	98
oneless Bodacious Tenders 香辣炸雞柳 ······	HK\$	78
otato Skins 焗芝士薯皮 ·······	HK\$	78
lickory Smoked Chicken & Spinach Dip 燻雞肉菠菜醬、葉米片	HK\$	70
llassic Chicken Wings 香辣雞翼	HK\$	78
anta Fe Spring Rolls 聖達菲菠菜雞肉春卷 ·····	HK\$	65
Iandmade Onion Rings 脆皮洋蔥圈	HK\$	58
lew England Clam Chowder 新英倫蜺周打湯	HK\$	38

Operation Hours 營業時間: 11:30am - 02:00xm (Sun - Wed) 11:30am - 03:00(Thu Sai)

Address 地址: G/F & 1/F, Silvercord, 30 Canton Road, T.S.T. 类沙鸡浸煮烤到蘸新港中*水地干度一核

Tel 電話: 2375-1323

Really Big Sandwiches	HRC Specialties
erk Chicken Sandwich 巴辣雞肉三文治 ····································	HRC's Famous Grilled Fajitas 馳名墨西哥烤肉夾餅
ajun Chicken Sandwich 香辣雞肉三文治 ····································	Chicken- HK \$135, Beef - HK\$138, Veggie - HK \$118
hicken Club Sandwich 公司三文治 HK\$ 88	Order Any Combination Of The Three For Only HK\$25 More.
he Original BLT 煙肉、生菜、蕃茄三文治 ····································	HRC Seafood Fajitas 馳名墨西哥海鮮夾餅 ····································
urkey BLT 火雜、煙肉、生菜、蕃茄三文治	Fish & Chips 炸魚薯條
tacked Roast Beef Sandwich	Herb Grilled Marinated Chicken Breast 烤香草雜胸
RC Veggie Sandwich 鲜菜三文治 ····································	Seafood Marinara Linguine 海鮮茄汁扁意粉 ····································
KC + 056.0 Outs. 1.1.1.2	Blackened Chicken Penne Pasta 香辣雞肉忌廉直通粉 HK\$ 128
Burgers	Hainanese Chicken Rice 海南雞飯 ····································
IRC Classic Bacon Cheeseburger 煙肉芝士漢堡包 ·················· HK\$ 88	Fettuccine Noodles with Parmesan 烤蝦芝士忌糜汁蛋麵 HK\$ 129
Hickory Bar-B-Que Bacon Cheeseburger 燒烤汁煙肉芝士漢堡包… HK\$ 90	Roasted Vegetable Pasta with Pesto 娆雜菜香草直通粉
Cheeseburger 芝士漢堡包 ····································	
HRC Burger 漢堡包 ······ HK\$ 80	
Hard Rock Natural Veggie Burger 天然漢堡包 ············ HK\$ 80	
Turkey Burger 火雜芝士漢堡飽 HK\$ 85	G 1 1
	Salads
Smokehouse Specialties	HRC Haystack Chicken Salad 炸雞柳沙律
Pig Sandwich 燻烤豬肉三文治 ····································	Hard Rock Caesar Salad 凱薩沙律
Hickory Bar-B-Que Chicken 燻烤香雜 ····································	Hard Rock House Salad 公司沙律 ····································
Bruce's Famous Bar-B-Que Ribs 田納西州式燒烤豬肋骨 ········· HK\$ 178	Grilled Chinese Chicken Salad 烤雞沙律 ····· HK\$ 88
Hickory Chicken 'N Ribs Combo 燻烤香雞及豬肋骨 HK\$ 148	Cobb Salad 雞肉、牛油果、煙肉、芝士、蕃茄、烚蛋、洋蔥沙律 HK\$ 95







Tool Appetizer

Tool Appetizer

Silved Pag's Lar Spring, Opino Succe

Are Stables in Spring Opino Succe

Are Stables in Spring Opino Succe

Are Stables in Spring Succes

Are Stables in Spring Succe

每席 \$2,380 (十二位用)

【歡迎假日鳃房享用】

加一版材数 Ples 10% Service Charge

洞庭樓 HUNAN GARDEN





















红意最大30分

尖沙咀海旁道35-37號地下B鋪 外賣熬線 Tel:2730-7921 外賣傳真 Tel:2730-6576 MAX AVENUE 外賣標真 Tel:2730-6576

電話/傳真外費服務由中午11時半至下午9時星期日及公眾假期由中午11時半至下午7時

小食

\$16 \$16 \$16 \$16 \$16 \$10 \$19 \$21

煎碟三寶

釀釀職炸炸炸炸炸炸炸炸炸炸黑魚炸三 青茄尖豆云春咖紅雞豬薯魚就椒翅黑文 極子辣廣吞卷喱腸翼扒條豆魚牛丸椒魚

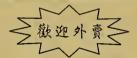
飽點

英種粉烧糯 米 \$4 \$4 \$3 每粒\$1 \$10

飲品類

\$5 \$6 \$6 \$6 \$4 \$4

南豐餐廳餅店 九龍尖沙咀赫德道4號地下 電話:27237856



中菜譜

SEA FOOD DISHES

- 59. Sliced fish with onion and ginger (perth flet)
 60. Sliced fish with garlic and chill in black bean sauce (perch flet)
 61. Sliced fish with garlic and chill in black bean sauce (perch flet)
 61. Sliced fish with garlic and chill in black bean sauce (perch flet)
 61. Sliced fish with garlic and chill in black fean sauce (perch flet)
 61. Sliced fish with garlic and sour sauce (perch flet)
 61. Options yaprov pe and yaprov panal, with celery and onion
 62. Sea food combination 63. Squid with celery and garlic sauce
 63. Prawns with chill and garlic sauce
 64. Prawns with chill and garlic sauce
 65. Prawns with chill and garlic sauce
 66. Prawns with chill and garlic sauce
 67. Tapides pe roth gar oddica oxyphor oddica oxyphor oddica oxyphor oddica

CURRY DISHES PATHTA ME KAPY

<u>RNIZZRARO</u>

- 72. Mixed vegetables with curry sauce 73. Chicken with curry at Pork with curry sauce 75. Beef with curry sauce 76. Praums with curry result for the control with curry sauce 77. Torey in a balancon with curry sauce 78. Cuttle fish with curry 78. Councies pe rapu

RICE DISHES

中菜譜

YEGETABLE DISHES MATA ME AAXANIKA

- 80. Mixed vegetables
 80. Aldopopa avápirja
 \(\lambda \text{Laxavirá} \)
 81. Maxavirá pe zgiónovío
 82. Vegetables with fork
 83. Vegetables with beef
 83. Vegetables with strimps
 84. Vegetables with strimps
 84. Naxavirá pe zgiónos

BEANSPROUTS BARITOYI PRIORION

- 86. Tried beansprouts
 87. Beansprouts with chicken
 88. Beansprouts with pork
 89. Beansprouts with beef
 90. Beansprouts with Srimps
 90. Blacrov's με γαρίδες

CHINESE NOODLES KINEZIKA MAKAPONIA

- 92. Noodles with vegetables
 93. Noodles with chicken
 94. Noodles with pork
 95. Noodles with serimps
 96. Noodles with strimps
 97. Noodles with mixed meats
 98. Fried rice vermicelli with mixed meats
 98. Fried rice vermicelli yeepeara

MIATA ME PYZI

- 100. Steamed rice
 101. Egg fried rice
 102. Egg fried rice with
 chicken
 103. Egg fried rice with
 pork (Cha Suiy)
 104. Egg fried rice with
 beef
 105. Egg fried rice with
 shrimps
 106. Special fried rice
 106. PvSt tryavitó pe avyó
 Ran pooxápi
 107. Egg fried rice with
 shrimps
 106. Special fried rice
 100. PvSt tryavitó pe avyó
 Ran pooxápi
 Ran pooxápi
 105. Egg fried rice with
 shrimps
 106. Special fried rice
 106. PvSt tryavitó onéona)

NEW KOW LOOK CHINESE RESTAURANT



1, Pasifais str. Ag. Nīkolaos, Crete Tel.: (0841) 23891



中菜譜 APPETIZERS 1. Fried wontons 2. Fried spring rolls 3. Fried spring rolls 4. Open fried prawns 6. Orawns crackers 7. Poork rifs with honey and garlic 9. Fried spare ribs 9. Fried spare ribs 9. Fried combination plate for 2 persons 10. Stuffed chicken wings 11. Tryavıtá flovtóvs 2. Avotštárka podá 3. Avotštárka podá pe zapíčes 6. Kpákeps anó zapíčes 7. Xopivó pe péži kat rat rakjodo 8. Tryavıtá nařákyla 9. Tryavitá nařákyla 2 átopa 10. Stuffed chicken wings 11. Tryavitá flovtóvs 2. Avotštárka podá 7. Avotštárka podá 8. Tryavitá flovtóvs 9. Avotštárka podá pe 8. Tryavitá flovtóvs 9. Tryavitá flovtóvs 9. Tryavitá flovtóvs 9. Avotštárka podá pe 8. Tryavitá spanó zapíčes 9. Tryavitá flovtóvs 9. Tryavitá flovtóvs 9. Avotštárka podá pe 8. Tryavitá spanó zapíčes 9. Tryavitá flovtóvs 9. Tryavitá spanó zapíčes 9. Tryavitá spanó zapíčes 9. Tryavitá navitá 9. Tryavitá spanó zapíčes 9. Tryavitá navitá 9. Tryavitá navitá 9. Tryavitá spanó zapíčes 9. Tryavitá navitá 9. Tryavitá navitá 9. Tryavitá spanó zapíčes 9. Tryavitá spanó zapíčes 9. Tryavitá navitá 9. Tryavitá spanó zapíčes 9. Tryavitá spanó zapíčes 9. Tryavitá spanó zapíčes 9. Tryavitá spanó zapíčes 9. Tryavitá navitá 9. Tryavitá spanó zapíčes 9. Tryavitá navitá 9. Tryavitá spanó zapíčes 9. Tryavitá navitá 9 SOUPS 12. Wonton soup 13. Chicken sweet corn soup 14. Soving Radapnoky pe gotolovido 14. Shrimps sweet corn 14. Soving Radapnoky pe soup 15. Chicken with mushroom 15. Chicken with mushroom 16. Special shrimps soup 16. Special shrimps soup 17. Chicken hot and sour 17. Karten kai štvň oving 18. Sea food soup with 18. Adapopa Badaonvá pe 000na depóvi <u>Salads</u> 20. Salad with mayonnaise 21. Chicken salad with mayonnaise 22. Chinese style green salad 22. Kyńsking στιλ ηράσινη σαλάτα με μαχιονέζα και μαχιονέζα ουλάτα με μαχιονέζα και μαχιονέχα και

<u>ОРЕКТІКЯ</u>

ZOYMEZ

<u> ZALATEZ</u>

中菜譜

CHICKEN DISHES KOTOTOYAO

	23. Chicken with onion and	
	ginger	κρεμμύδια και
, and		tšivtšep
9	24. Chicken with chili and	24. Κοτόηρυλο με τοίλι
ě	black bean sauce	και σάλτσα
		μαύρων φασολιών
Ô	25. Chicken with baby corn	25. Κοτόπουλο με
8	and mushroom	καλαμηόκια και
		μανιτάρια
100	26. Chicken with cashew	26. Κοτόηουλο με κάσιουs
020	nuts and mushroom	και μανιτάρια
	27. Chicken with lemon	27. Κοτόπουλο με σάλτσα
i	sauce	λεμονιού
1	28. Chicken with pineapple	28. Κοτόπουλο με ανανά
ì	29. Chicken with sweet and	29. Κοτόπου)ο με
l	sour sauce	γλυκάξινη σάλτσα
1	30. Chicken with sate hot	30. Κοτόηουλο με σατέ
	sauce sauce	<i>καυτή σά)τσα</i>
į	31. Chicken with barbecue	31. Κοτόηουλο με σάλτσα
1	suace	μηάρμης κιου
- 1	31a. Chicken with orange	31. Κοτόπουλο με σάλτσα
- 4		πορτοκάλι
- 1	PORK DISHES	XOIPINO
- 3	1 ONN MICHEC	<u>xou ino</u>
- 7	32. Chinese style pork chop	32. KiveSiga otu) xoipivi
- 3	and chips	μηριζόλα και
- 8	i and empo	tnyavités natátes
- 15	33. Pork with bamboo shoot	33. Χοιρινό με βλαστούς
- 4	and mushroom	μημηρού και
	2	μανιτάρια
	34. Pork with onion and	34. Χοιρινό με πρεμμύδια
	garlic sauce	και σκόρδο
	35. Pork with chili and	35. Χοιρινό με τοίλι και
	black bean sauce	σά)τσα μαύρων
	5122.(552.752.55	φασολιών
	36. Pork with sate hot	36. Χοι ρινό με σατέ καυτί
	sauce	σά)τσα
	37. Pork (Cho Suiy) with	37. Χοιρινό ηπτό με
	Cantonese sauce	Καντονέζικη σά)τσα
	38. Pork with sweet and	38. Χοιρινό με γλυκόξινη
	sour sauce	σά)τσα

中菜譜

1	BEEF DISHES	MOIXAPI	TO STATE OF
1.11	40. Beef with oyster sauce	40. Μοσχάρι με σάλτσα στρειδιού	9000
1000	41. Beef with onion and ginger	41. Μοσχάρι με πρεμμύδια και εξίνεζερ	
	42. Beef with baby corn and black mushroom	42. Μοσχάρι με καλαμπόκια και ματύρα μανιτάρια	
OFFICE OF	43. Beef with bamboo shoot and mushroom	43. Μοσχάρι με βλαστούς μημηρού και μανιτάρια	151616
The state of	44. Beef with green pepper in oyster sauce	44. Μοσχάρι με ηράσινη ηιηεριά σε σάλισα στρειδιού	
oll officers	45. Beef with black bean sauce	45. Μοσχάρι με σάλτσα μαύρων φασολιών	
TO THE PARTY OF TH	46. Beef with chili and black bean sauce	46. Μοσχάρι με τοίλι και σάλτσα μαύρων φασολιών	
S LES DESTITION OF	47. Beef with spiced powder chili sauce	47. Μοσχάρι με ηέντε αρώματα και καυτή σάλτσα	
I Columbia	48. Beef with sate hot sauce	48. Μοσχάρι με σατέ καυτή σάλτσα	
1 10	49. Beef with pineapple	49. Μοσχάρι με ανανά	S. Children
BRITANNE	DUCK DISHES	<u>Фагита ме папіа</u>	2 200
SHE SHATTINGS	51. Sliced duck with black mushroom and bamboo shoot	51. Φέτες ηάητας με μαύρα μανιτάρια και βλαστούς μηαμηού	1000 000
SUSPINE THE	52. Sliced duck with mushroom and baby corn in oyster sauce	52. Πάητα με μανιτάρια και καλαμηόκτα σε σάλτσα στρειδιού	Digital Co.
STATE OF THE PARTY OF	53. Duck with pineapple	53. Φέτες ηάημας με ανανά	Signal.
The land the land	54. Sliced duck special 55. Sliced duck with chili and black bean sauce	54. Φέτες ηάηιας σηέσια) 55. Φέτες ηάηιας με τσί)ι και σά)τσα μαύρων φασο)ιών	ALD THE PARTY
STREET STREET	56. Sliced duck with sate hot sauce	56. Φέτες ηάηιας με Ωατέ καυτή σάλτσα	
STATE SING	57. Sliced duck with lemon sauce 58. Sliced duck with	57. Φέτες ηάηιας με σάλτσα λεμονιού 58. Φέτες ηάηιας με σάλτσα	
	orange sauce	goptorá): പ്രാവാദ്യാത്ത് പ്രത്യാത്ത്ത്ത്ത്ത്ത്ത്ത്ത്ത്ത്ത്ത്ത്ത്ത്ത്	Sola .









特設鐳射卡拉OK音響

喜慶壽宴 鵲局消遣 歡迎預訂 社團聚會 豐儉隨意

國、粤、日、英語齊備

雲段鐵烤炒鍋,寒四 金

持價每席\$2880

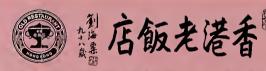
特價每席\$3280

雲松烤砂宮三

勞價每席\$1088(只供型用)

沙飽蔬肉魚鴨羹暨報盤宴

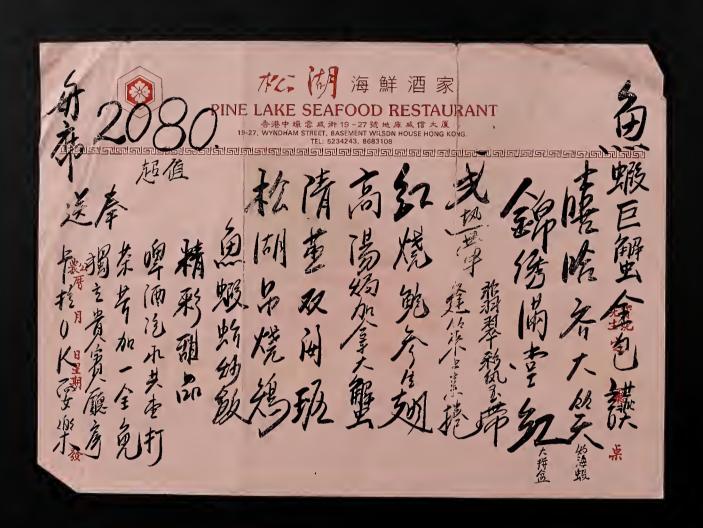
持價每席\$1680 (只供堂用)



午市超值菜譜

以上菜式可以隨意轉換亦可能隨時暫停供應 網址 www.hkoldrest.com 電郵 hkor@hkoldrest.com

二〇〇〇年八月份



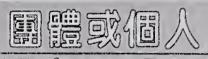




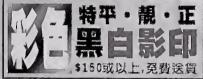


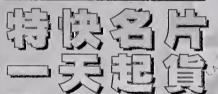
ECOLOUR DIGITAL PRINTING WORKSHOP

Website: www.ecolour.com.hk · E-mail: ecolour@hongkong.com

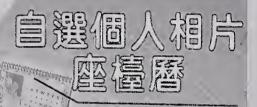


燙畫 T Shint





單面黑色數碼三百張只需70元· 彩色單面皓片三百張只需138元·



帶轉光碟 (CD) & D)VD

> 各類文件 柯式印刷 宣傳單張 印前設計

公型廣音順畫的出

九龍旺角上海街 438-444 號同珍商業中心 1802 室 Room 1802 Tung Chun Commercial Centre, 438-444 Shanghai Street, Mongkok, Kowloon.

Tel: (852) 2384 4181 Fax: (852) 2323 7114

炒.	麵 fried noodles (dish)	湯	獅 noodles in soup (bowl)
北京乾炊麵	egg and pork HK\$ 6.00	大 鹵 麵	mixed meat (peking noodles)HK\$ 5.00
肉絲乾炊麵	shredded meat 6.00	川 鹵 麵	diced meat with clean soup 5.00
鷄絲乾炊麵	shredded chicken 6.00	燻 魚 麵	smoked fish 5.00
蝦仁乾炇麵		內 絲 麵	shredded pork 5.00
		鷄 絲 麵	shredded chicken 5.00
三鮮乾炊麵	chicken, ham and shrimps 6.00	蝦 仁 麵	fresh water shrimps 5.00
內絲炒拉麵	shredded pork peking noodles 6.00	雞 火 麵	chicken and ham 5.00
韭黃肉絲炒拉麵	meat & leek peking noodles 7.00	三 鮮 麵	chicken, ham, and shrimps 5.00
		嫩 鷄 熳 麵	braised diced chicken 5.00
肉絲炒雙黃麵	shanghai style 7.00	雪菜肉絲麵	shredded pork and salted veg 5.00
三鮮焦炒麵	chicken, ham & shrimps (crispy) 7.00	搾 菜 內 絲 麵	sze-chuan pickel and pork 5.00
飯	35 rice	牛肉絲麵	shredded beef 5.00
A/S	204 1102	排骨麵	pork chop 5.00
什 錦 炒 飯	assorted fried rice 6.00	蝦 腰 麵	shrimps and kidney 6.00
蝦 仁 炒 飯	shrimp fried rice 6.00	冬 菇 麵	mushrooms 5.00
鷄 火 炒 飯	chicken and ham fried rice 6.00	楊 春 麵	p'ain vegetable 3.00
		各式窩麵	noodles in tureen (your choice)12.00
內 絲 炒 飯	shredded meat fried rice 6.00	北京拌麵,	roodles with sauce (bowl) - peking noodles
三鮮蓋交飯	chicken, ham & shrimp 6.00	炸 醬 麵	minced pork 5.00
牛肉絲蓋交飯	shredded beef 6.00	三鮮温拌麵	chicken, ham and shrimp 5.00
內 絲 泡 飯	obroddod was t	肉絲温拌麵	shredded pork 5.00
		青椒肉絲拌麵	pork and green pepper 5.00
到 絲 泡 飯	shredded chicken in soup 5.00	韭黃肉絲拌麵	shredded pork and leek 5.00
絲 苗 白 飯	plain rice80	各式冷麵	cold noedles of your choice 6.00



We bring people together

Just Call Us and Place Your Order at:

HONG KONG 香港 MTR Central Station, The Landmark East, B 38. 中康蛇姬治置地廣場東夏地郡B38號 22 523 8887 523 7987 中期吃饭酒吃酪烟菜 1000HU3% Goldmank, Jadnée Bassar, 45,F. Causeway Bay 網層高音响历五金屬磁電視3子 Shop No A, G/F, Basch Centre, 33 Beach Road. Repulse Bay 麦水毒海斯333类构造中心 \$2 576 4773 **3** 812 6787 MTR Tat Koo Station, Cityplaza Shop 214 太市地部分大市城市地一様214號 MTR Chai Wan Station, New Jade Shopping Arcade Level 1 受権地銀行新聞機場地下 \$₹ 567 8032 10 897 4348 KOWLOON AM: KOWLOON 九號: Tim Sha Tsu Centre, G/F. Tsumshatsul East 加泉公河巴加沙市 Shop Unit 008. Ocean Turmunal, Harbour City, Tsumshatsul. ## 736 2565 ## 736 2565 ## 736 2565 ## 736 2566

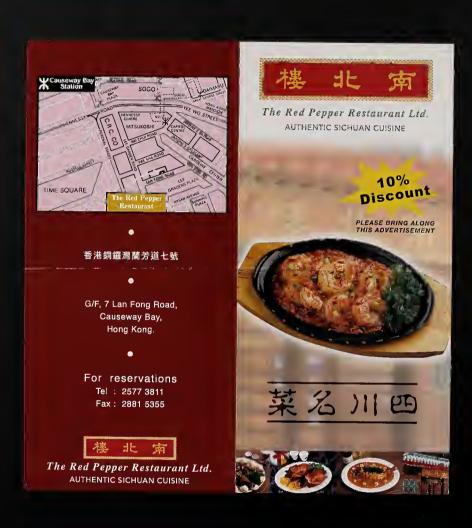
Tai Po Centre, Level 2, (Opposte bus terminal), Tai Po, N T. 大學中心暗過二種(巴士姆的對面)



It's what we put in that makes our take-out so special.



PIZZA			Pan Pizza' (or Thin'n Crispy'Pizza)	報序心器批 (************************************
SUPER SUPREME 超級至零	Super Value 9 delicio Italian Sausage, Ham, Pork, Beef, Mushrooms	Pepperoni, s, Onions, Green	Regular (serves 1-2) 普通世(1-2页用)	Large (serves 3-4) 大叔(3-4回用)
	Peppers and Pineapple 超值多數滋味超料 原式音解、火腮、铁肉總、五百 苯氢、青根、麦属		\$45	\$66
SUPREME 至等	6 toppings for the price of 4 Beef, Pork, Pepperoni, Mushrooms, Green Peppers and Onions. 超幅 6 数英味館料 東岩牛肉、五番肉肉、稗肉根、斑蔥、青椒、羊葱		\$41	\$59
BUTCHER'S BEST 一品簿	5 hearry toppings for the price of 4 Ham, Pork, Italian Sausage, Beef and Onions 特惠多數稱萬賴料 火銀,五香內坦,最素香料,交營牛內,達恩		\$41	\$59
VEGETARIAN 清新索食	4 toppings for the pric Mushrooms, Onions, G Pineapple, 特思4款蔬菜招料 遊灰, 年初, 青椒, 黃蜂		\$38	\$54
FARMHOUSE 田園風味	Corn, Canadian Bacon 栗木、加拿大煙肉、加芝士	and Extra Cheese	\$38	\$54
HAWAIIAN 夏威夷風光	Ham and Pineapple. 火银、波龍		\$35	\$50
Only extra cheese can be added to special		的心结批,只可以加楚主,即不另加	0f6i.i.	-
CREATE YOUR OWN : DELUXE CHEESE PIZZA 1888				
Tangy tomato sauce and pure Mozzare	ella cheese. 最前页卷 純酸大和	利芝主。	\$28	\$41
EACH ADDITIONAL TOPPIN	IG 每款附加险料		\$ 4	\$ 5
			DELEDACEC	松油的皂
Choose from the list below 1 Pepperoni • Ham • Pork • Beef • Mushrooms • Onions • Green Pe			BEVERAGES	(DAMENTO
 Pepperoni * Ham * Pork * Beef * Mushrooms * Onions * Green Pe Corn * Pineapple 無約器 * 火銀 * 五香肉粒 * 晃治牛肉 	eppers * Black Olives * A · 原式音網 • 加拿大煙肉 • i	nchovies	BEVERAGES BEPSI	\$3.00
Pepperoni • Ham • Pork • Beef • Mushrooms • Onions • Green Pe Corn • Pineapple	eppers * Black Olives * A · 原式首紹 • 加拿大煙肉 • i	nchovies 百姓 • 洋想	DEPSI'	
Pepperoni	eppers * Black Olives * A	nchovies 百姓 • 洋想	PEPSI' EB 7-UP' tB SCHWEPPES' ORANGE	\$3.00 \$3.00
Pepperoni * Ham * Pook * Beef * Mushrooms * Onions * Green Pook * Pook * Mushrooms * Onions * Green P * Com * Pneapple * Com * Pneapple * Pook * Po	ppers。Black Olives。A 。最式音略。加拿大陸内。i arella cheese. 加駐士-100%	nchovies 函统·羊粉 snntnut.	PEPSI' 百事 7-UP' 七喜 SCHWEPPES' ORANGE 玉泉橙汁汽水	\$3.00 \$3.00 \$3.00
Pepperoni * Ham * Pork * Bed * Mushrooms * Onions * Green P * Com * Pneapple * Com * Pneapple * 日本 * 日	ppers。Black Olives。A 。最其音図・加拿大煙肉。i arella cheese. MR± -100% は	nchovies 函统·羊恕 \$ 39.8人 和反上。 \$17.50 \$19.50	PEPSI' EB 7-UP' tB SCHWEPPES' ORANGE	\$3.00 \$3.00
Pepperoni * Ham * Pook * Beed * Mushooms * Onions * Green Pook * Beed * Mushooms * Onions * Green P * Com * Proceapple * Com * Proceapple * Com * Proceapple * 西側 * 五郎州 * 五郎州 * 五郎州 * 五郎州 * 西州 *	ppers * Black Olives * A ・ 原式語解・加拿大館内。 amelia cheese. MR土 - 100% 1	nchovies 函统·羊粉 snntnut.	PEPSI' 百事 7-UP' 七喜 SCHWEPPES' ORANGE 玉泉橙汁汽水	\$3.00 \$3.00 \$3.00



菜名川巴 Red Pepper's Specialties







The Red Pepper (Sichuan) Restaurant

Come to Red Pepper for a truly traditional experience and the finest Sichuan cuisine in town since 1971.

Sit back and let our efficient and friendly staff serve you exquisite specialties such as our famous sizzling chilli prawns, beautifully fragrant smoked duck and diced chicken with pepper and cashew nuts.

Complete your meal with silver thread noodle buns, perfect for soaking up the remainder of the delicious sauces.

Relax, sip a cool beer or choose a glass of Chinese wine from our huge selection and enjoy the stunning interior adorned with traditional dragons, lanterns and the colours of joy and revolution.

Our Chef's Recommendations

/ Sizeling Chilli Prawns	鐵板乾燒蝦球
Cold Cuts Combination	雜錦拼盆
Sichuan Spiced Duck	香酥鴨
Dry Fried String Beans	干扁四季豆
/ Kumkwat Orange Beef	陳皮牛肉
/ Sauteed Chicken with Pepper	大千難丁
Smoked Diagon	焙茶鮭可 40



Q &H Food 優之健美食 Take Out<歡迎外賣> 威靈頓街55地庫

(Quality & Healthy Food, 優質 健康美食) FAX/ TEL: 2772 3252 (滿\$50) 〈慶賀本店開業二週年〉 凡購買午市查餐獲\$1現金回贈(適用於購灣場時來或黑豆漿) 另加 \$4可換購雜果沙律一份(原價 \$12)

*Black bean Soya 黑豆漿: Healthy drink <u>防衰老,保青春,助减肥,治便秘</u>
<\$ 8 / 杯 cup · \$ 2 0 / **bottle (約 3 杯 cup) >

	- 4 0 / At cab.	620/符bottle(約3本	verb) >			2 par-455
* 4	每日供應《不合味》	青>老火湯 主流	湯時菜 (特價)\$5	*油菜 \$5	[2:30後 <即煮精]	異類> 送*** 湯/茶/啡]
Chi	inese Soup < No Flavor Enha	ncer> Boile	d vegetable in soup	Boiled vegetable with oil		雪碧 , 黑豆漿 加 \$2]
_	星期一 < Monday>	星期二 <tuesday></tuesday>	星期三 <wednesday></wednesday>	星期四 <thursday></thursday>	星期五 〈Friday〉	星期六 <saturday></saturday>
١.	咖哩雞飯	A. 香茅豬扒飯/意粉	A. 洋蔥薯仔炆雞飯		A. 西蘭花肉醬意粉	A. 西蘭花白汁海鲜飯 或。粉
3.	Chicken curry with rice 豉味豆腐蒸排骨飯	Deep fried park chop with nee/spaghetti	Brused chieken onion &potato whice	Chicken curry rice	Minced pork with vegetable spaghetti	Scafood in white sauce with vegetable. Espaghetti or ric
٥.	以外上以後採用"官觀 Steamed sparen"b and bean	B. 荷葉雲耳蒸雞飯 Steamed chicken wrapped	B. 蒜子豆腐蒸排骨飯		B. 金針雲耳蒸滑雞飯	B. 蒜茸豉味蒸滑雞飯
	curb with rice	in lotus leaf with nec	Steamed sparerib with garlic & bean ourb and rice	Steamed three colour eggs & pork with rice	Steamed chieken and fungus with rice	Steamed Chicken and Vegetable and Garlic with Rice
C.	是日精選	C. 是日精選	C. 是日精選		C. 是日精選 (第1)	C. 是日精選
	Today special	Today special	Today special	Today special	Today special	C. 足口们进 Today special
易:	薯仔蕃茄紅蘿蔔排骨湯	湯:合掌、瓜蜂魚豬骨湯	湯 花生眉豆冬菇豬骨湯		湯:消補涼豬骨湯	湯: 粟米蕃茄薯仔豬骨湯
	Tomato potato sparerib soup	Finger citron melon soup	Peanut mushroom soup	Green &red turnsp soup	Chinese soup	Com, Tomsto, Potato Soup
		\$25 配 湯/茶/啡 (黑豆漿,	陳飲, 樽裝可樂/雪碧 加+ \$2)	with Tea/coffee/soup (cold drink or	black bean Sova, bottle coke extra 5	(2)
D	〈原盅蒸飯餐〉\$25	E <扒餐> \$28	F <即炒意粉養>\$29	G <鰻魚飯餐>\$30	<衆命>	<秘製古法咖哩>小<辣>大
	<steamed rice="" set=""></steamed>	<grilled set="">rice / spaghetti</grilled>	<pried set="" spaghetti=""></pried>	Crilled Bel Rice Set>	Vegetarian	Classic Curry !-> Hot !!!!!!
ķ	風爪排骨飯	* 雞扒	* 雞柳/豬柳/牛柳絲	* 鰕魚飯 Grilled Eel rice		5 咖哩海鮮飯 \$3
	Steamed sparenb with chicken feet rice	Grilled chicken	Chicken / Pork / Beef	with - ## // chicken	Curry Assorted Vegetables with noe	Seafood in curry sauce with rice
	北菇滑雞飯	* 豬扒	+ sauce - 茄汁 tomato	or 豬扒 pork chop	2 香菇扒時菜飯[素 \$26	
	Steamed chicken with mushroom nee	Grilled pork chop	or - 無規計 black pepper	or 一滑蛋洋葱	Black Mushroom and Vegetable with Rice	Curry Fish with Rice
	梅菜肉片飯	+ sauce - 咖哩汁 curry	or 一洋蔥汁 onion	Fried eggs and onion	3 鮮茄滑蛋飯 [素] \$28	7 咖哩雞飯 \$2
	Stranted park slices with preserved cabbage rice	- 黑椒汁 black pepper		H 原條鰻魚飯 \$33	Fried Egg and FreshTomato with Rice	Curry Chicken with Rice
	梅子蒸排骨飯	一洋蔥汁 onion		Whole piece Grilled Eel	4 金菇滑蛋飯 [素] \$26	5 8 咖哩牛肉飯 \$2
	Steamed sparenb with prunes nee			rice	Fried Egg and Golden Mushroom with Rice	Curry Beef with Rice
ď_	湯/茶/啡(黑豆漿、凍飽	次,樽裝可樂/雪碧 加+ \$2) with	Tea/coffee/soup (cold drapk or hi	lack bean Sova bottle coke avtra \$2		9 咖哩排骨飯 \$2
	特理部 / 音	粉類 (即叫即者	. \) WEEN HEX
_	17月25段/ / 尼/	11. 4 . 4 . 4 . 4 . 4 . 4 . 4 . 4 . 4 .) instant make	special rice/spagi	retti	Curry Sparerib with Rice
	粟米班腈飯 \$28		沙爹牛肉飯 \$26 22	洋蔥牛柳絲飯 \$26 26	黑椒牛柳飯 \$26	30 洋蔥豬柳飯 \$2
	Com and Fish Rice 時菜石班柳飯 \$28	Fried Fresh Torrato and Beef with Rice	Satay Beef with Race	Fried Beef and Onion with Rice	Fried Beef with Black Pepper and Rice	Fixed Onion and Port with Rice
	時菜石班柳飯 \$28 Fish and Venetable Rice			時菜牛肉飯 \$26 27	黑椒雞柳飯 \$2.6	31 西蘭花白汁雞柳飯 \$26
	西闌花白汁海鲜飯 \$30	Fred Fresh Tornato and Port with Rice 16 鮮茄雞柳飯 \$26 20	Fried Sparents and Black Soybean with Rice		Fried Chicken with Black Pepper and Rice	Fried Chicken in White Sauce with Vegetable &R
	Scafood in White Sauce with Vegetable &Ric	16 鮮茄雞柳飯 \$26 20 e Fried Fresh Tornalo and Chicken with Rice				32 粟米汁雞球飯 \$2
13	茄汁雞菜海鲜飯 \$30	and the state of t	Fried Beef und Black Soybean with Rice 鼓椒雞珠飯 \$26 25		Fixed ebicken and Hain with Rice 菜達排骨飯 \$20	Fried Chicken in Corn Sauce with Rice 5 33 三絲燴飯 (豬, 牛,雞柳) \$2





萬眾觸目,耗資數千萬元,全新大裝修,由紅寶石國際飲食集團直屬經營,樓面立於香港仔之紅寶石學經濟與已投入為廣大市民服務,全部資工經過嚴格挑選,本着"專業精力、服務市民"為宗管,並以"價錢大針、價錢方針"。 實施 高務 雅 敘 ,晚飯 宴 會證 為 多謝 光 世 出 出 豐 嗜 惠 前預早定座。多謝光臨指導。

紅寶石大酒樓

(擺酒四大保證)

- (一)出品保證:斤両十足,用料上乘。
- (二)服務保證:專業精英,服務至誠。
- (三)衛生保證:衛生規例,嚴格執行。
- (四)場面保證:装飾佈局,氣派一流。

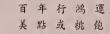




佳偶天成宴

白大寶彩紅翡紅清 錦雙百美 粉紅石鳳燒翠寶蒸 每年點 人 以佳或是 我 我 真 在 那 我 我 我 真 在 那

環 球 鮮 菓 盆 毎席 \$1,880



龍鳳呈祥宴

白灼游水生蝦

當紅乳豬件(半隻)

脆奶拼帶子卷

瑤柱扒豆苗

紅燒竹笙海皇翅

發財五福喜臨門

紅寶石燒雞

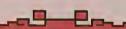
清蒸雙喜石班

生炒糯米飯

金菰炆伊麵

環球鮮菓盆

每席 \$2,380



鸞鳳和鳴宴

白鴻富發紅翡紅清 大高鴻美環 大高鴻美環 大高鴻美環 大高鴻美環 大高鴻美環

每席 \$2,980





香港仔 西 環紅實石大酒樓 RUBY CHINESE RESTAURANT

金牌乳鸽餐

供四位用\$228元

金牌燒乳鴒四隻

天天煲靚湯

金銀蒜茸炒時菜

明爐古法桂花魚

敬送鮮菓盆

(晚飯廳供應)

生猛龍蝦(石龍)每雨8.00元

紅寶石美點

6.80元起

下午茶點心

5.00元起

加一服務費

香港西區紅寶石大酒樓 香港仔紅寶石大酒樓 香港停戲都道香港仔中心2號二樓 電話: 2548 6838 電話: 2518 8398

慶祝西區紅寶石大酒樓開業一周年誌慶 暨慶祝加拿大紅寶石大酒樓開業三周年誌慶 雙喜 臨 門 大 酬 賓 超 値 龍 蝦 生 翅 席 每席\$1880元 芝 士 牛 油 焗 龍 蝦 (伊麵底) 雙 喜 臨 門 大 拼 盆

雙喜臨門大拼盒 翡翠仙掌花枝 带子崧菰粒扒時蔬脆奶沙律海解卷 海皇龍鳳雞絲生翅

至 11 展 郑 4 年 至 紅 寶 石 燒 鹑 玉 樹 麒 麟 班 西 施 大 餅 敬 送 鮮 菜 盆

晚 飯 廳 供 應 (貴賓廳房享用、每席82,080元、械限星期一至五用) 加一服務費





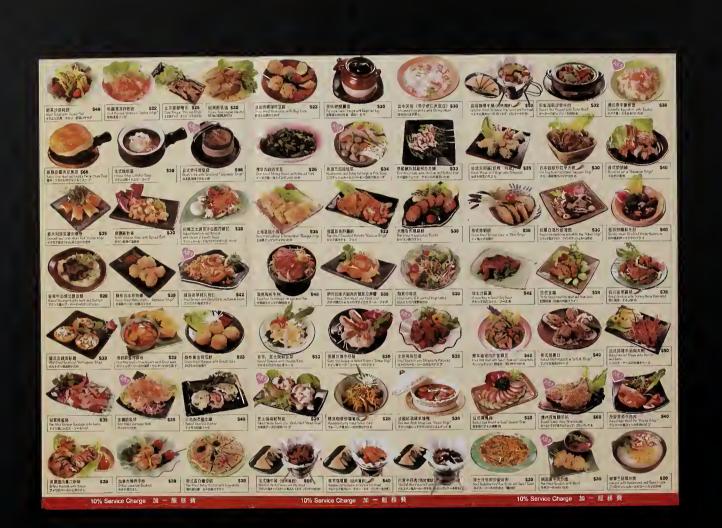






2個特人 Conside proses 3.地世 Alexand Consider proses 3.地世 Alexand Consider proses 3.地世 Alexand Consider proses 3.地世 Alexand Consider proses 4. 開発電音 1/200 5. 現在電音 1/200 5. 現在 1/20	電話或傳真計斷細則 Telephone/Fax Ordering Form 開埠上以下資料 Placase Complete 1.公司名稱 Company name	The consensus	香港區(西頭太平洋旗)	2104 9298 2104 9297	西黄线店 2542 7096 2542 7097 世間中心店 2881 5966 2881 6522	全线线束全舱中心店 2529 8879 2529 7912 此角溶道城店 2565 8098 2565 0198	
2. 企業 Part () 日本 ()			新期 夢中心店 大古城中心店	2586 1986 2586 1969 2907 1998 2907 1819			
4. 開發電音 14 co.							
4.勝後電話 Talloo. 5 得真製画 Factors (1994 883) 2094 8930 2093 2033 2033 2033 2033 2033 2033 2				2782 1438 2782 7038	花園街店 2384 0220 2384 0218	雅蘭中心店 2393 1278 2393 1276	6
日本	4. 聯絡電話 Tel no						
分類性 医乳内型 で表現 である で表現 である	6.關下所訂之飲品/食品將(√請選擇・Please 6ck one)	der c			AV.B	7.16-18-18	
7 分類信息外内型。 場合国外加速 で							
第在以下一內項上所訂之數目 「價格以港元為單位 Ad units in Hrds) 每套 Portion 「現場 (價格以港元為單位 Ad units in Hrds) 每套 Portion 「現場 (原格) Herbal Jably (Coleford) 「10 「最後 (原格) Herbal Jably (Coleford) 「10 「最後 (原格) Herbal Jably (Coleford) 「10 「最後 (原格) Herbal Jably (Coleford) 「10 「日本 (日本 (日本 (日本 (日本 (日本 (日本 (日本 (日本 (日本 (2650 7698 2650 7398	大埔超級城店 2665 8568 2665 1568	粉積名都店 2683 0398 2683 2162	52
第在以下。内項上所訂之數目 「價格以港元為單位 All units in HKS)等を Portion 「現場 「一方の 「一方の 「一方の 「一方の 「一方の 「一方の 「一方の 「一方の)50 			屯門市廣境店 2457 2928 2457 2938	新元明中心指 24// 6982 24// 8015	5
(價格以港元為單位 All units in HKS) 毎客 Portion 15 質適量 unbof one Eggs	客户服務熱線 Customer Service Hottine, 2785 1023 網址 website" www.saintsaip.com.hk	-	1 7 7 7 7 7				
(價格以港元為單位 All units in HKS) 每客 Portion 15 資産 Jermine Green Tea - 機構 Lenour Tea 3 原片社司 Classer Crass - 小記 型 1 地元 Condensed Milk - 保管 Coconul Butter - 小記 型 Uniter A Condensed Milk - 保管 Coconul Butter - 小記 型 Uni							4
(價格以港元為單位 All units in HKS) 等客 Porton 1 珍賀道蓋 winbo Tole Eggs			000 尽 品(V)	enu			
接換小食 Cussac Refrashment 19 資産 Ambo Tea Eggs 10 9 投版車 (保格) Heatal Jeby (Coldried) 20 9 投版車 (Ref 2 Stack Noodles with Coldred Wings) 21 22 花枝丸 直線 Raman Noodles with Cullefish Balts 22 花枝丸 直線 Raman Noodles with Glazed Chicken Wings 21 社長丸 直線 Raman Noodles with Cullefish Balts 22 花枝丸 直線 Raman Noodles with Cullefish Balts 23 花枝丸 直線 Raman Noodles with Cullefish Balts 23 花枝丸 直線 Raman Noodles with Cullefish Balts 23 花枝丸 直線 Raman Noodles with Glazed Chicken Wings 24 社 展直線 Crospy Rands Frotte 25 全球 大地 上陸 (Ref 2 Noodles with Cullefish Balts) 25 花枝丸 直線 Raman Noodles with Glazed Chicken Wings 26 化 Hing Raman Noodles with Glazed Chicken Wings 27 在 技 中 Mark Raman Noodles with Glazed Chicken Wings 28 人 一座 Raman Noodles with Cullefish Balts 28 在 技 中 Mark Raman Noodles with Glazed Chicken Wings 27 在 技 中 Mark Raman Noodles with Glazed Chicken Wings 28 人 年			內填上所訂之數目 Please s	tate quantity in the following			
Porton 1 珍寶道 Jumbo Toe Egys 9 2 株 July Specially 9 30 蔥 乾 剛 July Blader (July Blad Light) (Chicken Wings, Deep-Inved Shnmp Balls & Toe Egys) 2 5	/高校門 若幸 海關情 All under in LICC	毎安	(價格以港元)	る単位 All units in HKS) 毎客	## (A) = ##	(價格以港元為單位 All units in HKS) 每客	
15資産組 Jumbo Toe Eggs 10 2 校業 John Specially 2 校業 John Specially 3 世界 Eggs Justime Green Toe - 存储 A Lamon Tee 3 現片性可 Classor Toast - 花生 Pearur Butter - 京春 Strawberry Jam - 小田 Butter & Condensed MMs - 祝春 Coconul Butter - 京春 Coconul Butter - 京春 Strawberry Jam - 小田 Butter & Condensed MMs - 祝春 Coconul Butter - 京春 Strawberry Jam - 小田 Butter & Condensed MMs - 祝春 Coconul Butter - 京春 Strawberry Jam - 小田 Butter & Condensed MMs - 祝春 Coconul Butter - 京春 Strawberry Jam - 小田 Butter & Condensed MMs - 祝春 Coconul Butter - 京春 Strawberry Jam - 小田 Butter & Condensed MMs - 祝春 Coconul Butter - 京春 Strawberry Jam - 小田 Butter & Condensed MMs - 別 「大生 Peanur Butter - 京春 Strawberry Jam - 小田 Butter & Condensed MMs - 別 「大生 Peanur Butter - 京春 Strawberry Jam - 小田 Butter & Condensed MMs - 別 「大生 Peanur Butter - 京春 Strawberry Jam - 小田 Butter & Condensed MMs - 別 「大生 Peanur Butter - 京春 Strawberry Jam - 小田 Butter & Condensed MMs - 別 「大生 Peanur Butter - 京春 Strawberry Jam - 小田 Butter & Condensed MMs - 別 「日本 日本 日	經典小食 Classic Refreshment	Portion		Portion	7		
*** 文章 Jasmine Green Tea - 接線	1 珍寶滷蛋 Jumbo Tea Eggs			20		(- 100 - 1	
- 業者 Jammine Green Tea - 楼梯茶 Lemon Tea 3 房片社司 Classor Total 10 3 房片社司 Classor Total 10 11 範章原 Crosy Bean Curd 11 範章原 Crosy Bean Curd 12 較計量 Crosy Glazed Swell Polialo 13 炭脂酸塩 Crosy Readsh Fritter 15 16 26 蘇酸糕選 Act A of the Day 17 27 在技力に関する Crosy Bean Switch	▶2 软凍 Jelly Specialty	→ 10 三色小點 (發展 Taiwanasa Hors d)	(+蝦丸+滷蛋) pauvras Sampler (Chicken Wings, Deep-feed S	hnmp Balls & Tea Eggs)26		(() 100 33)	
- 長陽承 Lemon Tea 3 房片社司 Classor Totals 11 範亞語 Crosy Bean Curd 14 3 房片社司 Classor Totals 15 16 17 18 18 18 19 19 12 18 18 19 19 14 18 18 18 10 10 10 14 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18	- 某香 Jasmine Green Tea	10				The same	
3 原片性司 Classor Chasal - 花生 Peanul Butter & Conderneed Milk - 帮着 Strawberry Jam - 小游 Butter & Conderneed Milk - 视音 Coconul Butter - 花生 Peanul Butter & Conderneed Milk - 视音 Coconul Butter - 花生 Peanul Butter & Conderneed Milk - 视音 Coconul Butter - 花生 Peanul Butter & Conderneed Milk - 视音 Coconul Butter - 花生 Peanul Butter & Conderneed Milk - 视音 Panul Butter & Conderneed Milk - 花生 Peanul Butter - 本章 Strawberry Jam - 小游 Butter & Conderneed Milk - 沙 15 紹子技 和 Deep-fined Cutterish Balls - 沙 17 花 技 和 Deep-fined Cutterish Balls - 沙 18 國际 花技 (Pripy Squids with Salted Spices - 小游 Butter & Conderneed Milk - 沙 19 珍珠男子 Peanul Butter - 本章 Strawberry Jam - 小游 Butter & Conderneed Milk - 沙 19 珍珠男子 Peanul Butter - 本章 Strawberry Jam - 小游 Butter & Conderneed Milk - 沙 19 珍珠男子 Peanul Butter - 本章 Strawberry Jam - 小游 Butter & Conderneed Milk - 沙 19 珍珠男子 Peanul Butter - 本章 Strawberry Jam - 小游 Butter & Conderneed Milk - 沙 19 珍珠男子 Peanul Butter - 本章 Strawberry Jam - 小游 Butter & Conderneed Milk - 沙 19 珍珠男子 Peanul Butter - 本章 Strawberry Jam - 小游 Butter & Conderneed Milk - 沙 19 珍珠男子 Peanul Butter - 本章 Strawberry Jam - 小 10 世界 中央 10 世界 1	- 檸檬茶 Lemon Tea	10		- 14		TOTAL OF STREET STREET	
- 花生 Pennal Butter 4	3 厚片姓司 Classic Toasi	P 42 45 H W 0 61			•	LO DOCT STATE	
- 元 高 Strawberry Jam - 奶油 Butter & Condensed Milk - 經常 Coccount Butter - 10 - 14 教養者 Crissy Spring Rols - 16 - 16 - 16 - 16 - 16 - 16 - 16 - 16		10 to 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	Diego.				
- 奶混 Butter & Conderseed Milk - 得答 Coconul Butter - 报答 Peanur Butter - 报答 Coconul Butter - 报答 Street Street Street - 和 图 图 图 Street Street - 和 图 图 图 Street Street - 和 图 图 图 Street Street - 和 图 Street Str			17 17			(OB)	
- 答常 Coccount Butter 4 报音序片设 Double Favors Tosal - 花生 Peand Butter - 丁				77/ _16		11 4 1	
4 准督序作文 Dockte Favore Total T 在生 Peand Butter F 在 Stranderry Jam 斯 自 Butter & Condersed Milk F 在 Coonard Butter T 17 T 花枝 Deep-fined Cuttefa's Balls T 18 国际花枝 Crispy Squid with Salted Spices 東方美食 Oriental Delicacies T 19 珍坂田子 Pear Dumphings (Sheamed Meal Balls with Glutinous Rice) T 2 短期理解 T 2 Washington Size T 3 Washington Size T 4 Washington Size T 4 Washington Size T 4 Washington Size T 5 Washington Size T 7 Washington Size T				17			
Lit E Peand Butter 季春 Stranderry Jam	TR D	12	9647	F 5 17	-		
原方美食 Orental Delicacies 東方美食 Orental Delicacies ● 発現館串 Yaland Chicken ● 空間 Delicacies ● 空間 Delicacies ● 空間 Delicacies ● 空間 型間 回路 Recovery Chicken ■ 2 回路 County Butter	()			_17			
「		東方美倉 Ories	ntal Delicacies				
PO El tractico de la computación de la computac	2500	/		Rica)14			
		20 黑椒豬柳串塊	Skewered Porklom in Black Pepper Sauce	16	•	39	
#艾 Land A British		12 21 飲魚串燒 Deep-	-fned Squid Kebabs with Salted Spices	16			
- 現場を下 Commit Buller & Translated Almound 12 ** 22 炭堤程庫 Yakfoot Chicken		and the state of	or Chicken	16			
- 芬克奇音 Garlic Builder 12 \$ 23 雙角版图 (三文魚及鳗魚) Rice Balls Duel (Salmon & Eel) 17 \$ 44 验皮嫩妈 Cirispy Chicken		12	文魚及鳗魚) Rice Balls Duel (Salmon & Eel)	17	•	-38	
· 收蓋 Blathern Fillings 12 学24 简仔米结 45 炭換煤串 Yakitori Chicken 3		12 724 简仔米糕	uddien until Namend Park Dood Shames & Store	Mushroom 24		_38	
6 密修碑中展 Glazed A. Manzaled Chicken Winos 16 Canada Chicken Winos 16 Canada Chicken Winos 17 Canada Chicken Winos 16 Canada Chicken Winos 17 Canada Chicken Winos 17 Canada Chicken Winos 18 Canada Ch		46					
25 雜銘本材 Sturfmed Vermocells with Shiredoled Vergetables and Prink 7 开資雙輝(發展及通習) Marrialed Twin Delights (Christen Wings & Tea Eggs)17 26 雜銘本材 Sturfmed Vermocells with Shiredoled Christen & Vergetables and Prink 27 28 雜銘本材 Sturfmed Robon Noodles with Shiredoled Christen & Vergetables Judenne27	7 行貨雙輝(隊襲及演置) Mannaled Twin Delights (Chicken Wings & Tea Eggs)				▶47 飲魚串版 Deep-fined Squid Kebabs w	th Salled Spices30	0
▼20 ps. 5 pt. 7 Sea file United Sea Fuzza	▶8 薄餅 Homemade Pizza				以上客飯及菜飯均配有指定杯裝飾	交品一杯	
- 蜜蜜妹 Harman Style 18 名 内内 Style 18 A Dot Style 18 A Dot Style 18 A Dot Style 18 A Do	- 蜜蜜味 Hawaiian Style	10			The above nce sets are served with design	Islan indialny Ottilus	
- 照规能内 Tempaki Chicken 18 → 18 → 18 由 5 由 5 由 5 由 5 由 5 由 5 由 5 由 5 由 5 由	- 照煤雕肉 Tenyaki Chicken	10		27			
● C 限部份 Ease dia selecial teahnuses only M029407HL3					●只限部份店銷供應 Served al selected	Heahouses only M020402HL31	16





石亭居酒屋

SEKTTEI Japaaere Rextauraat

停不了的美食優惠

石亭

石亭,一間充滿特色的居酒屋,閒時約同三五 知己來此舉杯暢飲,吃吃師傅炮製各款特色的 佐酒小食也是樂事。除此以外,他們更會選擇 一些時令但在香港不常見的活魚作刺身,好像 飛魚,日本大眼雞等,以刺激你的胃口。

歡樂時光 6:00 至7:30

ASAHI 啤酒3 枝 + 爐端燒4 串 \$88 爐端燒 每串 \$10 起

營業時間 Business Hours

逢星期一至星期六 Monday to Saturday 12:00Noon - 14:30PM 18:00PM - 24:00AM 星期日及公眾假期 Sunday & Public Holidays 18:00PM - 23:00PM

地址:尖沙咀赫德道11C地下

電話:2722 1881

Address: G/F, Shop 11C, Hart Avenue, TST, Kowloon.

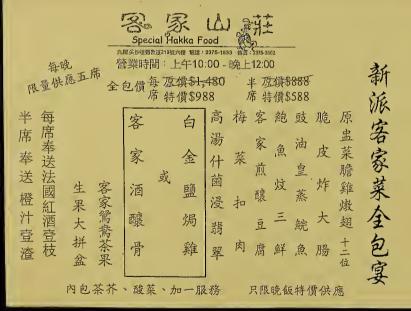
Tele: 2722 1881

午市定食 冷麵定食 一時前結帳雕座 抵食價 小刺身 冷麵任擇一款 日替定食 (天天款式不同) \$30 綠茶冷麵 喬麥冷麵 冷素麵 冷鳥冬 \$38 \$30 汁燒雞扒定食 \$30 \$38 吉列豬扒定食 豚肉西京燒定食 \$38 \$30 \$45 \$36 和風黑豚肉定食 (附: 前菜, 麵豉湯, 甜品) \$45 牛肉生羌燒定食 \$48.--照燒牛扒定食 \$65 \$52 \$75 *一時前結照維座. 優惠價\$38.-* 銀鱈魚西京燒定食 (以上定食跟: 前菜,麵豉湯,御飯,甜品) 燒魚定食 \$75 刺身定食 (烏冬或御飯) 小刺身 \$60 \$75 壽司定食(烏多) 燒魚任擇一款 什錦刺身飯 \$65 \$52 (以上定食跟: 前菜,麵豉湯,甜品) 鰻魚 秋刀魚 花鮫魚 三文魚鮫 香草三文魚扒 \$36 \$45 石亭拉麵 \$45 \$36 石亭鳥冬 配料: 蝦, 玉子, 鳴門卷, 叉燒 附:前菜,炸餃子,甜品 (附: 前菜,麵豉湯,御飯,甜品) 湯底:九州豬骨,豉油或辣味 \$48.-*定食加\$5 可轉北海道海鮮湯,加\$10 可配小刺身一客* *一時前結照維座. 優惠價\$38.-* *罐裝汽水,芝麻雪糕,綠茶雪糕,雪米米萬,一律\$6* *定食加\$5 可轉北海道海鮮湯,加\$10 可配小刺身一客* *午市觅加一服務費* *罐裝汽水, 芝麻雪糕, 綠茶雪糕, 雪米米萬, 一律 \$6* *一時前結帳離座,可獲八折優惠* *午市免加一服務費* 石亭SEKITEI 地址: 尖沙咀赫德道11C地下 訂座電話: 2722 1881 *一時前結帳離座,可獲八折優惠*



星期一至六 [假期除外] 全日特價供應 小點 3.8 中點 6.8 大點 9.8 特價粉麵飯 24 起

*星期日及公眾假期 小點 5.8 中點 8.8 大點 11.8 *



晚級超特價三寶

进你海鮮冬瓜盅(原價\$88) 超特價\$23.8 *六,日及假期每個\$38.8*

鎮店覇皇薑萬生魚」原價540 超特價\$48.8 * * 六,日及假期 海簖\$78.8*

八珍扒大鴨(原價黃隻\$720) 超特價 黃隻\$78.8

* 5,日及假期 半隻\$48.8 箱隻\$88.8*

(以上特價食品,只限堂食 "名走收回原價") 以股份颇供應 加一服務費

及務費 全日特價供應

| SpecialHakka Food | 大島尖沙咀彌敦迄1號大樓 電話: 2375-1833 | 海真: 2375-3662 | 台號

午市特價孖寶 經手人

(A) \$98

(B) \$98

白金鹽焗雞 半只

胡椒白果豬肚湯 芝士生蝦炆伊麵

魚片魚湯米線一窩 白灼郊外油菜 一碟

白灼郊外油菜 一碟

加一服務費

名の 家 山 労生 Special Trakka Food Mac Compan ad 1996 con 配 2325 fg. af 7327 5462 音楽時間:上午10:00 - 晩上12:00 新報明間:上午10:00 · 晚上12:00

凡惠顧本酒家任何食品(堂食)満\$100均可作\$20使用

・ 毎拾只可使用一張
・ 布及物至2004年8月31以上第5
・ 佐息不得與其他後急或會員後
恵一併使用
・ 本酒家保留最終行後程

香滑咖啡	屋 TASTE BETT	ER	CURRY	Mon To Sat From 11:00am To 9:30pm	中環威壓領第57號地下 G/F,67 Wellington st., Central,H.K.	Tel:25259334 Fax:28691056	数进
	手度 (LUNCH)			BART COTA	ER)		1
家數香滑咖喱	TASTE BETTER CURRY		膀胱姜含 (A	700月7者)	DINNER CUISINE (COOK TO	ORDER)	
现形/进份/白版	WITH CHAPATI /SPAGHETTI /RICE		可要求增減原度		HOTNESS ADJUSTABLE UPON REQUE	ST	
华度平六特	AVAILABLE UP TO 8pm		No. 跟海州/走船/白板		WITH CHAPATI/SPAGHETTI/RICE		
N製咖喱雞麵 1	. CHICKEN WING CURRY	\$33	11. 好味咖喱雞色	=	CHICKEN CURRY		\$42
每南咖喱牛腩 2	L BEEF(BRISKET & FLANK) CURRY	\$33	12. 印式忌廉雞珍	(不禁)	CHICKEN SHAHIKORMA		\$4
持式咖喱羊肉 3	B. MUTTON CURRY	\$33	13. 勁辣咖喱雞珠		CHICKEN CHILI		\$4:
美味咖喱豬扒 4	I. PORK CHOP CURRY	\$33	14. 嫩滑咖啡肥牛	:	SLICED BEEF (LOIN) CI	JRRY	\$43
	S. FISH CURRY	\$33	15. 滋補咖喱肥辛	<u> </u>	MUTTON CURRY (mutter		\$4)
鲜嫩咖喱牛柳 。	S. BEEF FILLET CURRY	\$33	16. 香燒咖喱羊點	Į.	MUTTON EHUNA (bonels	ess mutton)	\$43
馬沙拉燴雞球 9	D. CHICKEN MASALA	\$33	17. 香口咖喱豬扒	(PORK CHOP CURRY		\$40
			18. 濃汁咖喱焓負	į	FISH MOLLY		\$43
音滑咖喱賽	TASTE BETTER CURRY SET LUNCH	\$40	19. 粉辣魚或鱿鱼	ĺ	THAI CURRY FISH or SQ	UID	\$43
以上任何版款	ANY ONE OF THE ABOVE SELECTION	1	20. 香辣咖喱燴魚		FISH VINDALOO		\$43
加速或熟飲一杯	PLUS A HOT OR COLD DRINK		21. 馬沙拉大頭勢	į	PRAVVN MASALA (prawn	with shell)	\$5)
(的)欢览复治院外)	(EXCEPT PREEZE AND PUNCH)		22. 香辣咖喱海藥		PRAWN VINDALOO (pray		\$51
			23. 和味咖喱魚豆		FISH HEAD CURRY		\$51
本週特選祭	WEEKLY SPECIAL SET LUNCH	\$40	24. 新鮮咖喱雞衣	\$	MIXED VEGETABLE CUP	RY	\$36
			37. 粉絲咖喱餐		CURRY CRAB		\$53
経遊轉換	CHANGE WEEKLY,		27. 開晉京都豬切	(不報)	KYOTO PORK SHOP		\$36
			28. 特色洋蔥雞拉		ONION CHICKEN CHUMI	5	\$36
西式午飯	DELICIOUS MEAL		29. 惹味沙袋牛机		SATAY BEEF FILLET		\$36
茄汁豬扒會意粉	PORK CHOP SPAGHETTI (TOMATO SAUCE)	\$30	36. XO 修爆鮮銳		XO SAUCE SQUID		\$43
黑椒牛柳會意粉	BEEF FILLET SPAGHETTI (BACK PEPPER SAUCE)	\$30	38. XO醫爆雞球		XO SAUCE CHICKEN		\$37
法式會魚意粉	FISH FILLET SPAGNETTI (FRENCH STYLE SAUCE)	\$30	39. XO 整爆牛柳		XO SAUCE BEEF FILLET		\$37
法式會雞飯	CHICKEN RICE (PRENCH STYLE SAUCE)	\$30					
法式會豬扒飯	PORK CHOP RICE (FRENCH STYLE SAUCE)	\$30	凡基础处期买食一	t.	FOR EACHDINNER CUISINE, JUST ADI	37.00	
洋蔥豬扒飯	PORK CHOP RICE (ONION SAUCE)	\$30	加七元可自選一杯	机成熟数	YOU WILL HAVE A GOLD OR HOT DRIN	/K	
黑椒牛柳飯	BEEF FILLET RICE (BLACK PEPPER SAUCE)	\$30	(部冰或复冶除外)		(EXCEPT FREEZE AND PUNCH)		
洋蔥牛柳飯	BEEF FILLET RICE (ONION SAUCE)	\$30	精選套便		PREMIUM SET DINNER FOR	COUPLE OR GROUP	
黑椒鴛鴦扒飯	BLACK PEEPER BEEF FILLET & PORK CHOP RICE	\$30	42. 二人世界:(位	HHAK KALLE	SET FOR TWO: A CHOICE OF	2 DUNER CUISINE DISHES)	\$10
鮮而曾魚飯	FISH FILLET RICE (TOMATO SAUCE)	\$30	43. 三人行:(推进	(以(()	SET FOR THREE: (A CHOICE	OF 3 DINNER CUISINE DISHES)	\$15
中式特選	CHINESE STYLE SPECIAL	\$30	44. 四人襲敦: (位	HILLIA X (OL)	SET FOR FOUR: (A CHOICE OF	4 DINNER CUISINE DISHES)	\$19
凡息斯中以西式午板一份,	FOR EACH MEAL, JUST ADD \$7,00		展海群/宽铅/白板。2	经位自海武品一杯	SERVE WITH CHAPATI ISPACHETTI VI	ICE	
加七元可自選一杯東或熱意	YOU WILL HAVE A COLD OR HOT DRINK		另尋透油菜及精美甜	å	AND A DRINK FOR EACH, FREE BOIL	ED VEGETABLE AND DESSERT	
(包)水泥實治除外)	(EXCEPT FREEZE AND PUNCH)	\$37					
			常設咖喱晚餐		CURRY SET DINNER		
			9. 馬沙拉燴雞玉	ξ	CHICKEN MASALA		\$40
白飯及餐餅(另叫)			2. 海南咖喱牛品	Î	BEEF(BRISKET & FLANK)CUF	RRY	\$40
白飯	RICE	\$7	€ 鮮嫩咖喱牛机		BEEF FILLET CURRY		\$40
79餅	CHAPATI	\$7	7. 鮮美咖喱海鲜	-	SEA FOOD CURRY		\$50
印式麵飽	NAAN	\$8	48. 時菜雞球/牛	卵/豬扒	CHICKEN MEAT/BEEF FILLET	PORK CHOP WITH VEGETABLE	\$37
署仔薄餅"	ALOO PARATHA**	\$16	展白飯/海餅/連載		WITH RICE/CHAPATI ISPAGHETTI		
油朵	BOILED GREEN VEGETABLE **	\$6	加速或熟款一杯		PLUS A GOLD OR HOT DRINK		
** 尺供應號市	**Available at Dirmer Time Only				Effective: April 1998		





電話: 2332 8885

油麻地新填地街19號地下 營業時間:晨早七時至晚上七時

2332 9761

A器 \$16 牛油方飽 西煎雙蛋 火腿通粉 咖啡或茶 多士加\$1

生油方飽 腸仔煎蛋 餐肉公仔麵 咖啡或茶 多士加\$1

京都 \$18 交換 議意 火腿 養死的 牛油方節 咖啡或茶 多士加\$1

營養督 \$16 西多餐 \$18 牛油多士 火腿,腸仔, 煎蛋 熱或凍鮮奶 法蘭西多士 咖啡或茶

三文治器 \$12 餐肉治,蛋治, 芝士治,腿治,牛治 咖啡或茶 雙拼加\$2

豬扒麵餐 \$20 煎豬扒公仔麵 西煎雞蛋

咖啡或茶

上海麵器 \$18 雪菜肉絲 五香肉丁炸菜肉絲 沙爹牛肉香煎豬扒 回鍋肉 以上任選一款 咖啡或茶

編光雞餐 \$14 糯米雞1隻 咖啡或茶

飯餐 \$20 原汁牛腩飯 南乳豬手飯 餐內腿蛋飯 11時後供應

以上套餐,凍飲加\$2,全日供應

多工

三文治 公司三文治 20 13 鮮牛蛋治 11 腿牛治 11 餐牛治 11 茄牛治 11 茄蛋治 11 餐蛋治 11 養腿治 11 11 腿腸治 11 腿蛋治 11 鮮牛治 11 腿治 9 牛治 雞蛋三文治 芝士治

火腿西多士	16
法蘭西多士	12
鮮油多	7
鮮油 飽	5
奶油多	6
斯獎 多	6
群油祭館	5
	5
鮮油波蘿飽	5
豬扒飽	12
12 KA 127 FE	314
通粉,河,麵	, / /
豬扒麵,米	
	15
沙蓼牛肉麵,米	15 15
沙蓼牛肉麵,米	
餐蛋頭,米	15
	15 15
餐蛋頭,米	15 15 15
餐蛋麵,米 餐腿麵,米	15 15 15 15

腿腸麵,米

炸菜肉絲

公仔麵回復 編多,出前一丁加\$2

	SH EX	源歌
DDC 04F	9	10
奶茶	9	10
経験	9	10
轉欄菜/水	9	10
菜蜜	9	10
檸檬菜蜜	9	10
好立克	9	10
阿華田	9	10
杏仁麵	9	10
朱古力	9	10
利賓纳	9	10
待	飲	
別實納檸檬	10	12
柳県/檸七	10	12
柑桔童	10	12
柚子菜	10	12
菊花蜜	10	12
21年1273	10	10
態群奶加爾蛋	12	12
建田加鮮奶	12	12
各式支援泛水		6

冷熟飲品

全發粉麵茶餐廳

電話: 2332 8885

油麻地新填地街19號地下 營業時間:農早七時至晚上七時

2332 9761

大大碗粉麵\$10 (早上9時後,全日供應)

南潮招鯪魚鮮鮮鮮京原魚貢墨牛炸新官乳洲牌魚皮魷滑滑都汁旦丸丸丸魚界涌豬雲菜球鮫魚肉牛炸牛 皮油炸手呑餃 片肉醬腩 菜雲香

5 8 5 元元元

直仔麵或飯

中丸 魚蛋 墨丸 炸菜肉絲 幼麵 油麵 河粉 菜餃 雲吞 貢丸 雲菜肉絲 米粉 粗麵 米線 牛根 冬菇 鮮牛 沙爹牛肉 豬紅 豬皮 豬腸 五香肉丁牛腩 豆卜 豬手 炸雲吞紅腸 腸仔 鮮魷 雞翼尖 時菜 蘿白 蟹柳 鯪魚肉 以上每款4元 回鍋肉

廚部

各式炒粉麵 \$26 各式飯類 \$24起 各式小菜 \$25起 奉送例湯 改熟飲加\$2,凍飲加\$4

告前一了 各加2元 邓妙爹计或咖啡针) 菜锭·雲吞·牛丸·魚旦· 墨丸·貢丸·牛腩·猪手。

豬紅,豬皮,豬腸,蘿白配粉,麵 配粉,麵 熱飲加2元,凍飲, 汽水,鮮奶加3元 特飲熱3元,凍5元

目制辣椒油 每樽20元 不含防傷劑 必需冷藏

車仔麵或飯套餐(20元) 任擇三款 配粉麵底或飯 咖啡或茶

煉飲,出前一丁,伊麵,烏冬 各加2元



菜花炒咸肉

豆腐班腩煲







油麻地新填地街19號地下 營業時間: 晨早七時正至晚上十一時

歡迎外賣 電話: 23328885 23329761 FAX: 23849626

支竹火腩飯 24 干燒伊麵 西芹雞柳飯 24 貴刁炒河 金銀蛋蔥菜 35 西式飯類 大豆芽魚崧 35 什扒飯 3o **羌葱鲩魚腩** 35 粟米魚肚羹 涼瓜排骨飯 牛肉炒河 吉列豬扒飯 28 豉汁蒸排骨 35 西湖牛肉羹 菜遠牛腩飯 肉片炒河 吉列牛扒飯 20 冬瓜炆火腩 味菜肉片湯 菠蘿牛肉飯 排骨炒河 洋葱牛扒飯 26 涼瓜炒牛肉 味菜牛肉湯 菠蘿生炒骨飯 24 牛腩炒河 茄汁豬扒飯 26 26 涼瓜炒排骨 豆腐海鮮湯 羅漢際飯 雞絲炒河 茄汁牛扒飯 26 八珍扒豆腐 豉椒排骨飯 豆腐魚雪湯 24 肉絲沙河 黑椒牛扒飯 26 豉椒排骨 鮮茄牛肉飯 24 牛肉炒麵 勝瓜什會湯 腸仔煎蛋飯 24 蒸醇豆腐 味菜鮮魷飯 肉絲炒麵 鮮茄牛肉湯 火腿雙蛋飯 24 琵琶豆腐 味菜牛肉飯 排骨炒麵 紫菜肉碎湯 餐肉煎蛋飯 菜心炒牛肉 味菜肉片飯 牛腩炒麵 餐肉火腿飯 椒鹽焗肉排 菜遠班腩飯 24 雞絲炒麵 粟米班腩飯 銀芽炒三絲 英蓉煎蛋飯 24 肉絲炒麵 粟米肉粒飯 精美小菜 通菜炒牛肉 茄子魚崧飯 24 粟米餐肉飯 西汁牛仔骨 35 小 食 麻婆豆腐飯 24 油泡雙魷 粟米雞絲飯 冬菰扒生菜 35 京都雙拼 洋葱牛肉飯 24 蒸飯類 咸魚雞粒豆腐 35 北菰菇滑雞 酥炸雲吞 5 香煎豬扒 18 蒜茸炒苋菜 25 豆ト蒸魚飯 紅燒大鱼頭 咖喱類 蝦醬炒通菜 25 梅菜蒸魚飯 **咸魚肉碎炒菜** 咖喱豬扒飯 26 椒絲腐乳生菜 25 家郷小炒 梅菜肉餅飯 咖喱雞扒飯 . 26 咸魚蒸豬肉 梅菜扣肉飯 煲 仔 類 咖喱斑腩飯 梅子蒸烏頭 鳳爪排骨飯 支竹羊腩煲 55 咖喱牛脑飯 24 馳名 豉汁蒸白鱔 咸魚肉餅飯 咖喱牛肉飯 羌葱火鴨煲 檸檬蒸烏頭 咖喱肉片飯 24 湯飯類 羊腩煲 芋頭油鴨煲 沙律前倉鱼 咖喱雞飯 24 砂鍋魚頭煲 香前銀質鱼 大馬站煲 飯炒底加5元 什會上湯飯 24 \$55 沙律銀雪鱼 冬菇雞煲 什錦瓜粒湯飯 24 鮮茄紅衫魚 中式飯類 羅白牛肚煲 香煎紅衫魚 味菜肉片湯飯 24 成魚雞粒炒飯 28 支竹羊腩飯 28 羅白豬手煲 支竹牛肚 鮮茄牛肉湯飯 24 芋頭扣肉煲 雞瑪湯飯 24 椒鹽魚雲 芋頭腊味煲 花 鵰 中式牛柳飯 2.6 椒鹽豆腐 東江豆腐煲 生炒雞絲飯 炒粉、麵、米粉 涼瓜炒班脑 八珍豆腐煲 40 魚香茄子煲 40 醉雞窩 藕片炒咸肉 生炒牛肉飯 楊洲炒飯 味菜炒大腸 沙嗲牛肉煲 干炒牛河 滑蛋牛肉飯 干炒牛肉意粉 26 \$70 大豆芽大腸 生菜魚球煲 滑蛋肉片飯 羅白牛肚 紅燒班腩煲 廈門炒米 魚香茄子飯 椒鹽茄子 芫葱魚雲煲 40 上星洲炒米 炸菜肉絲飯 羌 葱魚腩煲 40 海味什菜煲 40 西芹炒班脑 雪菜肉絲飯 蝦米蒸滑蛋

菜遠牛肉飯

24

價錢更改

全發茶餐廳

外賣電話:2332 8885, 2332 9761

<u>歐陸早餐</u> \$20

1. 西冷薄牛扒 \ 牛油薄多士

2. 巴西豬扒 拼 火腿

3. 司華力腸 / 煎蛋

咖啡或茶

(全日供應)

吞拿魚三文治 \$14

或

碎蛋三文治

西己

咖啡或茶

(全日供應)

全發燒臘茶餐廳

由即日起所有燒臘,炒粉,麵,飯 附送例湯1碗,轉熱飲加2元, 凍飲加4元

2人套餐	4人套餐
自選小菜2款	自選小菜3款
送例湯,白飯.	送例湯,白飯.
68元	98元





凤梨雪蛤耕水

- 功效: 清熱解署,滋陰潤肺。
- 短用於身緣前渴、消化不良、紹神不足、支氣管炎等症。 用料: 對始際生結膏3銭、風梨半側、冰糖100克、薏米半雨。 制法: 先將對給牌放入2公升之消水經泡3至4小時、然後去水待用。
- 將冰糖、薏米及雪蛤膏放入1公升之清水煮20分鐘。 鳳梨切粒與雪蛤育糖水拌勾,即可進食;雪凍食更為美味。

雪蛤海参湯

- 功效: 補腎益精,潤肺養陰。
- 適用於病後虚弱,肺瘍咳嗽、吐血、哮喘,夜汗等。
- 用料: 野蛤鄉雪蛤膏3錢,瘦豬肉6兩,海参6兩,孫及陸皮少許。 割法: 先將野蛤鄉放入2公升之請水浸泡3至4小時,然後去水待用。 水煲至大滚後將所有材料放入慢火,煲約2小時,興味即成。

銀燕嫩雪蛤

- 功效: 補虚勞、養顏補肺。
- 適用於身體處弱,病核及產後之期理及慢性支氣管炎等症。
- 用料: 野結婚完結者 3號,經濟處一報的 3號,從用之數。以此 制法: 先將對給雜放入 2公升之前水浸泡 3至 4 小時,然後去水待用。 蔣濟泛邊洗淨後,與黑耳、写給齊及冰槽一起放進效塩, 加800毫升沸水嫩2小時即可。

總代理:良貿國際有限公司



更勝赫窩之珍品

功效及療效與蒸窩相同 價錢卻相反平好多

野山雪蛤育仍產自中國東北省之珍貴林蛙;而野蛤牌雪蛤育 (野蛤牌) 乃避上品之野山雪蛤育,再經吃人去次去雜質,保証品 質優良而又兔卻辣避及去次之費貴時問,而野蛤牌更是本港唯一能 做到買一兩有足一兩之統正野山雪蛤膏(市面上之雪蛤育去求及雜 質後只剩餘7至8成之纯正雪蛤膏;而且去衣及雜質鑄時顏長。

對顧客們來說,野蛤牌無疑是質量及重量之信心保証。

野蛤牌浸水後即可待用,1兩庄野蛤牌之份量已足夠一個4人 家庭4次或以上之食用。

野山雪蛤育正品呈半透明粒子狀; 浸發於清水中後變得柔軟 糯滑,體積並有12至13倍之膨脹。

野蛤牌更保証其浸水後有18倍或以上之膨脹,真正做到上品中之珍品。

野蛤牌之功能及療效與市面之一級燕窩相同,但價格卻只是 燕窩價之10分1,而且1兩可足4人家庭4次或以上之食用,真 正為康價之首變珍品。

- 野爺牌之主्政功能: 一 滋潤肺部及呼吸系統 一 養顏及滋稠皮膚 一 增強腎臓之功能 一 增強腎臓之功能 一 增強身體之血氣運行從而促進新陳代謝 一 提高胃部及消化系統之功能 一 調理產後,病後之身體機能 一 治療盜汗不止及身體虛弱

野蛤牌常服更具治療肺痨及哮喘等症之功效。

不含腈固醇及防腐劑 Cholesterol free & No added Preser





未膨脹之野蛤牌

普顏滋潤湯

- 功效。 磁陰潤肺,養顏補虛。
- 功效。 被原制的"衰竭而原" 應用於身體處房、約許不足。 用料: 野蛤陳完蛤帶竟幾,百合計而,當耳5幾、無花果5幾,陳皮少許,瘦肉5兩。 制法: 先將野蛤牌放入2公升之前水浸泡3至4小時,然後去水待用。 水煲至大液後將所有材料放入,收慢火煲約2小時,調味即成。

雪耳紅葉嫩雪蛤

- 功效: 緬氣血,養顏潤腐。
- 功效: 縮氣前, 睾敵調解。 地用於線壓處處, 面黃骨瘦, 字面憔悴, 皮膚粗糙。 用料: 野蛤線壓鐵膏3錢,紅張10粒,写耳5錢,選2片,冰糖120克。 例法: 先將對蛤線放復2公升之前水浸泡2卷4小時,然後去水時用。 旋滾適量前水,加入照片及雪蛤膏,煲十分適再隔去水分。 但耳及去被紅棗洗淨後,與雪蛤膏一起放入鐵盅內,加800毫升赤水, 用橙火陽水鐵2小時回成。

什果雪蛤瓣水

- 功效: 消呂解於,謂胸著顏。 施用於氣血起揚,食遂不振及身熱預為。 用料: 野蛤牌吃給膏。錢,什果 i 媽,西瓜 14 個,冰塘 106 克。 树法: 先將野蛤牌放塘 2 公升之消水浸泡 3 至 4 小時,去水待用。 將雪蛤釋及冰塘放入 1 公升之滑水煮 20 分鐘。 西瓜 切坡原什果及雪蛤膏塘水拌匀即可堆食。
-





結合中國兩人資貨文化、海治病强身於美食

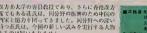


()

中臺聯商台名學台長,對中醫藥之認識,調 博異常。從先生進且和國內各方面專藥機構 和人士台作,故負建定揭中國內結藻膳文化 之神聖任務。在先生堪稱嚴住人選。 管**妊紀方** 等家主理 製作稿分 ,此外、一個保健通家所設計之各種菜 式,均十分適合人們之口味,滿足人們追求 治病進館 男女老功 各遊其式

答述配方 塔琴圭理 製作精妙 一部保健直家和一州養頭鞋高家所創製 的各種華赭食品、为模块鱼歷代宮廷婆席權 方、賴朝國內署名藥鹽專家、成都大學教授 發發界先生里應、並運用民代學方法抱製 而成。所以一洲保健直家所提供之樂聽,放 是正宗可靠而土其特別者。乃是與中國傳統 醫藥閱廣安族中心合作。解為國內署名中醫 師,駐守面家、免費爲顧客辨進,推導如何







功效:補腎壯闊· 明用於肝腎不足之 聚痛 陽黃 滑精

ねください。 一部保健値高家が提供する様々なお料理 は、味覚に敏感な香港にお暮らしの皆様のお ロにきっと合うものと確信いたします。また 産脱な内装やサービスも合せてお楽しみ下さ い。 能康のための最良の食事 - 湖保健西 家は変転極まりない九○年代を生き抜くには 理想の選択と言えます。そして、九○年代の 食の新トレンドの草分けでもあります。

The variety of dishes introduced by Yal Chau Health Restrictant would suit every te, by the goormet standard of the peoples. The pleasure of earing is also enhanced by elegant decoration of our restaurant and our impeccable service.

治病進和 男女老功 各適其式 一周保健酒家和一開養頤肝酒家提供之 藥膳食品種類繁多。無論菜師,壞品·得水、 粥·阪、鹽 生態及飲料茶酒、均一應俱全, 產價 有各種庭益養供起彈。更特備適合各 種年餘各種體質的保健食品,無論是治病、 强身、進補、產前產後、凝肥、美容、鳥髮 等等均皆適合。

For Cure or For Wholesome Living, For the Entire Family.

め
一部保健雨水と一側裏帽軒間家では各種ディッシュ、シチュー、スープ、開建窓、間 駅、種類、シーキ、お外で、ボーワインのビ バラエティーに高人だ料理を始め、多種の設 会用メニューを取り備えています。健康食に つても、ど人な年齢の方にも、どんな症状を

四季菜式按時推出 夏季進龍正合其時

一,但我能高家和一川夏西鲜而家之身。特别是超季節的 更化、推出不同的樂譜是式,以順應四時前家、使人可以與 授五藏宗前、叻上疾所發生、保護身體數據。這正是"是故 聖人不治已病,治未病。不治已亂、治未亂"的眞譜所在。

额外服務 照顧周全 優惠特多

一洲保健酒家院提供藥膳飲食服務外,更設有多項額外 授惠服務,包括: ·附設中醫診所,禮聘國內著名中醫,免費爲顧客辨證,根 據個別之體質,指導如何以藥膳進行治病强身,以收事半

你自然心心。 · 特為病後、產後、手術後孕婦和體弱人士、制訂康復保健 · 縣計劃,特製供應所需藥膳,並送至額客府上。

お持ちの方にもふさわしい料理を豊富に取り解えております。例気 治電や取り編結を、選集効性、株力増強、用業面後の砲車、体重の減 火、変化、着なしして記を保えたい方など、目的に応したお食事を 治率しみいただけます。 予節の契化に応して違った流力感を調合、提供するのも当力の もう一の利力量です。これによって五度消耗で賞を身たえ、 の一の利力量です。これによって五度消耗で賞を身たえ、 前後でなくを向した相を変います。これは中国の途一一覧人は受 病後でなくを向した相を受け、不知は発生後ではなくその前に創 するこの語の変字通りの実践です。 本の側の角後の他は関係がある。

する」との語の文字語かの実践です。
本の他の全体を建保体のサービス お客場の込むと幸福が当
方配してす。
「おお客科売」に加え、一部保健活家では次のようなサービス
を基準に保護性は、上げます。
、お客様への無料を推成と参照状理したけるため、著名な洗り深
の明年家が治費する漢方都のチリニックをレストランの仕事施設
として開設でします。表学者の意味に応じて、参加は中分。
、かし効果は依着という方針に売すいて病気の治療や温養強社のた

中国の世界四大次明古図之一、近日の2007年度の 中国の世界四大次明古図之一、歴史文化十分深厚。 注意及醫藥・就更是學世一致推崇的兩大資畫傳統文化。而 等顧問是。高所僅實資文化的巧妙結合、質可免除服豪之書, 又可享受中國院之主義住前。 馬連一步宏視豪福資費且属一無二

為進一步宏特樂體資費且獨一無二 的文化傳統一。州報閱董事長華經歷 並永規先生,愛好中醫中藥事業、經多 华稿心據思年完,通說了全港第一家藥 體固家、定名為一個綠體高家。之後、 又在中國深即正信文化計徵用所開始一 州黃函杆藥膳高家和政伯富蒙總。 建先 生為一州根團削解人,菠獎馬库參九大 王,亦將中國蒙科大學客塵教授、香港

グルメを楽しんで治癒、滋養強狂も: 医療と 食事を統合した中国芸術の幹が登場

(事)事を執合した中国主義の野か党職と 古代四人大切明一つをある中国の歴史と 文化は中国料理と成力表という二つの突出と た特性を有人できました。しかも、この二し は分から替く結びついており、例えば中国科 理に再放を打つことで、「機器と参照用本 となく身体を健康に保つことかできるので また。

こうした中国打理がもつユニークな特性をより一層はあるため、長年にわたって中国 医療と成为を研究してきた一冊製団の正次 競技技法、高徳で初めてのいわは「漢方楽用 理」の専門店・一冊保証直案をキープンしま す。その後、又は中国人野中で週間保証文 村薗州町で一冊仮顧料レストコンと域位宣探 力奏店間級とより、一冊製工門の到設者であ り、"西洋人参丸の工作"(详参丸大王)とし

Modrore Instaland Exchange Certie to provide ties

て知られ、また中国成力素大学の各自教授であり、さらに存他成力
実質造商の名学主報でもみまました。同分野の原則のため中国の
核々な専門限関や専門家上地力を関ってきました。例分野への深い
造造と長径の経験を持っませた、今回の方はしい成みを実行する人物
としては高部任者であるのは疑いありません。
総書の食材がいま別らかに、専門のシェフが完璧に興電します。
一般と語家と、一般を傾射が裏少位用する様々を送放食材は、中国数千年の歴史をよる場合であり、中国政部大学教授」の
調理にあたるのは高い生態と現代の代学的手法を総合させることに
長けた著名をシェフはありてきた人のであるとはまます。
一般と選系をジェフはありてきた人のであるとはまます。
一般と観音家のも、つつのエニータをは中国に検力をの選択で
にもその効果の点では他がで使れたのであるとはまます。
一般の実験に関する解析の成構れまを検討することで、また何
らかの。理論にでは他ので使れたのであるとはまます。
一般の実験に関する解析の表現れまを検討することです。また何
らかの。理論にの定義を何るコースも同意といわてくく、最高核の
サービスをお実しかになるためにも光神一度、一端管整直を参考場





廚房	WOK-FRIED	
8001	腿絲上為生類 Shiedded Ham with Noodle in Soup	\$24
9001	午內飯 Sliced Beef With Rice	\$26
9002	沟片 颜 Sliced Polk with Rice	\$26
9003	排骨颜 Pork Ribs with Rice	\$26
9004	主候午午飯 Braised Beef Brisket with Rice	\$26
9005	楊州炒飯 Fried Rice	\$26
9007	要果肉粒飯 Sweet Coin & Polk with Rice	\$26
9006	狠芽肉絲飯 Shiedded Pork with Rice	\$26
9010	羅 漢 裔 飯 Stewed Mixed Vegetable with Rice	\$28
9011	维會飯 Chop Suey with Rice	\$28
8021	网络炒麵 Shiedded Polk with Fried Noodle	\$30
8019	牛肉炒河 Sliced Beef with Rice Noodle 芙蓉蛋颜	\$30
9021	天台軍的 Egg Fu-Yung with Rice 鲜鱿飯	\$30
9022	Squid with Rice 生炒牛節	\$30
9023	Minced Beef with Fired Rice	\$30
8023	星州炒米 Fried Rice Vermicelli in Singapore Style 叉類炒額	\$30
8028	8 arbecued Pork with Fired Noodle 国 要 録 用 揚 題 (寛 僚)	\$30
8032	Oyster Sauce with Biaised Noodle	\$30
8026 8027	Fried Rice Vermicelli in Amoy Style 干炒買习	\$30
8024	Assorted Meat & Chili with Fired Rice Noodle 干均 生词	\$30
9031	Sliced Beef with Fried Rice Noodle 生沙排骨飯	\$30
8031	Sweet & Sour Pork Ribs with Rice 干坑伊额	\$34
8003	Braised E-Fu Noodle 北西濕類	\$40
9041	Mushrooms with Noodle in Soup 中式牛咖飯	\$40
5541	Fillet Steak with Rice (Chinese Style)	\$40

9042	滑鸡飯 Chicken with Rice	\$4
9051	菜速生魚片飯 Sauteed Fresh Water Fish with Rice	\$4
9061	生炒捣絲飯 Shredded Chicken with Fried Rice	\$4
8041	蟹肉干焼伊麵 Crab Meet with Braised E-Fu Noodla	\$4
9062	滑鷄球飯 Chicken Balls with Rice	\$4
9063	鮮銀仁飯 Shrimps with Rice	\$4
9064	既無鶏粒炒飯 Diced Chicken & Salted Fish with Fried Rice	\$4
9071	生中班腩飯 Braised Chopped Garoupa Meat with Rice	\$5
9081	生中班球飯 Sauteed Garoupa with Rice	\$8
9082	大明 毁球 飯 Sauteed Prawns with Rice	\$8
9091	意 警 炒 飯 Shredded Chicken & Shrimps Fried Rice	\$8
9092	福建炒飯 Fried Rice in Fukien Style	\$8
煎	遠另加五元 蛋滑蛋窩蛋每隻五元 底另加五元	
5084	■ 傳統炭燒飛機燒鴉 ・	

- Flying Roasted Goose Each \$320
- 6093 灼菜遠
 - Poached Vegetable 每盒 \$ 22
 - 各 式 點 心 (下午二時至五時半) Dim Sum (2pm-5:30pm)





Take Out Order 11:00AM-11:30PM Direct Line: 2523 2343 Fax:2521 3338 專線電話:2523 2343 傳真:2521 3338



燒味	ROASTEO & SOYEO	
1001	金牌连號版 Roasted Goose with Rice	\$23
7081	総 居 白 飯 Steamed Rice	\$11
1003	白切場飯 Cold Steamed Chicken with Rice	\$20
1005	鼓味叉烧飯 Barbequed Pork with Rice	\$20
1006	感水珍肝酸 Soyed Chicken's Giblets with Rice	\$20
1007	原汁氢味飯 Soyed Assorted Meat with Rice	\$20
1008	图水墨魚飯 Soyed Cuttle Fish with Rice	\$20
2021	叉境切寫飯 Barbequed Pork & Cold Steamed Chicken with Rice	\$24
2022	叉烧油捣飯 Barbecued Pork & Soyed Chicken with Rice	\$24
2026	医魚叉烷飯 Soyed Cuttle Fish & Barbecued Pork with Rice	\$24
2001	烷踢叉烷飯 Roasted Goose & Barbecued Pork with Rice	\$27
2004	感味焼鶴飯 Soyed Assorted Meat & Roasted Goose with Rice	\$27
2002	切 總 燒 賜 飯 Cold Sleamed Chicken & Roasted Goose with Rice	\$27
1021	: B 鸡 毙 颐 Soyed Chicken's Wings with Rice	\$28
2067	出過賀叉飯 Barbecued Pork & Soyed Chicken's Wings with Rice	\$32
1031	能反引着额 Roasted Suckling Pig with Rice	\$32
2068	叉規乳豬飯 Barbecued Pork & Roasted Suckling Pig with Rice	\$37
3061	叉焼切鶏鼬飯 Cold Sleamed Chicken & Barbecued Pork & Roasted	\$40
1042	Goose with Rice 白切鍋牌飯 Cold Steamed Chicken's Leg with Rice	\$42
1041	金牌燒踢牌飯 Roasted Goose's Leg with Rice	\$45
2062	叉境 鶏脾飯 Barbecued Pork & Cold Sleamed Chicken's Leg with Rice	\$47
2061	叉烷韻牌额 Baibecued Polk & Roasted Goose's Leg with Rice	\$50
2071	乳豬瓣膊颜 Roasled Suckling Pigs & Roasled Goose's Leg with Rice	\$55
2091	踢牌跨雕颜 Roasted Goose's Leg & Cold Steamed Chicken's Leg with Rice	\$70

分、麵」	NOODLES	
224	金牌競閱題 Roasted Goose with Noodle in Soup	\$23
095	上濕银絲幼類 Noodle in Soup	\$13
230	鮮蝦雲吞類 Wan Ton with Noodle in Soup	\$18
091	上場詳報雲否 Wan Ton with Soup	\$18
092	上湯水設 Dumplings in Soup	\$20
231	上 潟 水 釵 類 Dumplings with Noodle in Soup	\$20
225	白切鶏類 Cold Steamed Chicken with Noodle in Soup	\$20
204	鼓味叉燒麵 Barbecued Pork with Noodle in Soup	\$20
229	感味湯類 Soyed Assorted Meat with Noodle in Soup	\$20
223	図水墨魚類 Soyed Cuttle Fish with Noodle in Soup	\$20
216	图 水 鵝 翼 麵 Roasted Goose's Wings with Noodle in Soup	\$24
249	图 魚 叉 燒 驗 Soyed Cutlle Fish & Barbecued Pork with Noodle in Soup	\$24
244	叉烧切褐鹳 Barbecued Pork & Cold Steamed Chicken with Noodle In Soup	\$24
630	in Soup 雲 香 拐 麵 Wan Ton with Braised Noodle	\$24
631	水 胶 撈 麵 Dumplings with Biaised Noodle	\$24
604	鼓味叉烧撈麵 Barbecued Pork with Braised Noodle	\$24
232	姚 鰈 叉 焼 題 Roasted Goose & Barbecued Pork with Noodle in Soup	\$27
645	油鸡叉烧捞麵 Soyed Chicken & Barbecued Pork with Braised Noodle	\$28
208	治 與 獎 題 Soyed Chrcken's Wings with Noodle in Soup	\$28
632	规则 规则 规 捌 题 Barbecued Pork & Roasled Goose with Braised Noodle	\$31
211	能反引豬類 Roasted Suckling Pig with Noodle in Soup	\$32
214	白切為牌類 Cold Steamed Chicken's Leg with Noodle in Soup	\$42
213	烷酸脾麵 Roasted Goose's Leg with Noodle in Soup	\$45
281	叉境器糖 Baibecued Pork & Roasted Goose's Leg with Noodle in Soup	\$50

₹ CC	NGEE	
7029	金牌烧購粥	\$27
7080	Roasted Goose with Congee	
7000	明火 溺 粥 Plain Congee	\$11
7001	三及第第	
	Assorted Meat with Congee	\$17
7002	既無片粥	\$17
	Sliced Fish with Congee	417
7003	萬	\$17
7004	Beef & Egg with Congce 反睾原内张	
7004	Salted Pork & Preserved Eggs with Congee	\$17
7028	高 蛋 碎 牛 粥	
	Minced Beef & Eggs with Congee	\$17
7010	家鄉肉丸粥	\$21
	Meat Balls with Congee	921
7022	皮 蛋 豬 間 粥	\$24
7027	Preserved Eggs & Liver with Congee 器關牛肉粥	
/02/	接頭 十 P3 分 Liver Kidney & Beef with Congee	\$24
7023	牛肉魚片粥	
	Beef & Sliced Fish with Congee	\$24
7026	腰關魚片粥	\$24
	Liver Kidney & Sliced Fish with Congee	÷24
7024	腰間粥	\$24
7025	Liver & Kidney with Congee 豬腰魚片粥	
/025	角 腰 器 カ タ) Kidney & Sliced Fish with Conges	\$24
7000		
7032	皮蛋肉丸粥 Preserved Eggs & Meat Balls with Congee	\$27
7031	滑 過 件 粥	
,	Chicken With Congee	\$27
7041	腰 關 肉 丸 粥	400
	Liver Kidney & Meat Balls with Congee	\$28
7051	滑鷄球粥	\$30
	Chicken Balls with Congee	
7061	嘉 灣 艇 仔 粥	\$33
	Assortered Seafood with Congee	*50
7071	即片粥	\$82
7072	Abalone with Congee 顧魚絲浴	
, 372	Shredded Abalone and Chicken with Congee	\$82